

P+S

PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ
DOURO · PORTUGAL



Quinta de Roriz, Douro Valley



Chryseia 2012 was made from a judicious selection of grapes sourced from Prats & Symington's own upper Douro Valley vineyards of Quinta de Roriz and Quinta da Perdiz. The Quinta da Vila Velha vineyard, privately owned by a member of the Symington family, and which borders Roriz, also made a contribution as it has done in every preceding Chryseia wine.

The most noticeable aspect of the 2011/2012 viticultural year was the lack of water. An unusually cold winter, the coldest in over a decade, was followed by an erratic spring whose unpredictable conditions led to poor fruit set and in turn, to a much smaller crop. Lower than average summer temperatures mitigated the effects of the drought, and because there were fewer bunches on the vines, the grape ripening progressed very satisfactorily enabling us to produce some very fine wines. The grapes for Chryseia were picked at Quinta de Roriz between September 12th and October 8th and at Quinta da Perdiz between September 27th and October 9th.

TASTING NOTE: Alluring aromas of fruits of the forest with discreet scents of cardamom and mint. Luxurious palate with superb purity of fruit balanced by spicy, taut tannins and attractive schist minerality. Exquisite wood integration. A wine of great precision, generous and powerful with elegance and balance.

GRAPE VARIETIES: 72% Touriga Nacional / 28% Touriga Franca

ALCOHOLIC STRENGTH:	pH:	TOTAL ACIDITY:	VOLATILE ACIDITY:	REDUCING SUGARS:	COLOR INTENSITY:
13,7 % vol.	3,64	5,1 g/L (ácido tartárico)	0,67 g/L (ácido acético)	2,6 g/L	1,5
AGEING:	COOPERS:		NEW WOOD:	TOTAL PRODUCTION	WINEMAKERS:
15 months in French oak of 400 litres	Tonnellerie du Sud-Ouest, Boutes & François Frères		100%	2.470 cases of 12/75cl and 350 Magnum	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia Luis Coelho

P+S

PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ

DOURO · PORTUGAL



Quinta de Roriz, Douro Valley



O Chryseia 2012 foi produzido a partir de uma selecção criteriosa de uvas provenientes das vinhas da Prats & Symington, localizadas nas Quintas de Roriz e da Perdiz. A Quinta da Vila Velha, propriedade de um membro da família Symington e vizinha de Roriz, também deu o seu contributo, tal como tem acontecido em todas as edições anteriores do Chryseia.

O que mais marcou o ano vitícola 2011/2012 foi a escassez de água. Choveu em Novembro e em Abril. O Inverno foi extremamente frio, o mais frio desde 1991. Uma floração com pouco sucesso, levou a alguma incidência de baguinha e a uma produção pequena. Temperaturas de Verão abaixo da média amenizaram o efeito da falta de água nos solos e com um reduzido número de cachos por videira, foi possível atingirmos a plena maturação das uvas e a produção de excelentes vinhos. A colheita das uvas para o Chryseia 2012 decorreu na Quinta de Roriz entre 12 de Setembro e 8 de Outubro e na Quinta da Perdiz de 27 de Setembro a 9 de Outubro.

NOTA DE PROVA: Aromas apelativos de frutos do bosque com notas vegetais. Palato luxuoso, com uma soberba pureza de fruto e atraente mineralidade com um toque de xisto. Integração de madeira irrepreensível. Conjunto muito bem equilibrado com taninos intensos e especiados. Um vinho de grande precisão, generoso e poderoso mas simultaneamente muito elegante.

COMPOSIÇÃO VARIETAL: 72% Touriga Nacional / 28% Touriga Franca

ÁLCOOL:	pH:	ACIDEZ TOTAL:	ACIDEZ VOLÁTIL:	AÇUCARES REDUTORES:	INTENSIDADE CORANTE:
13,7 % vol.	3,64	5,1 g/L (ácido tartárico)	0,67 g/L (ácido acético)	2,6 g/L	1,5
ENVELHECIMENTO:	TANOARIAS:	MADEIRA NOVA:	PRODUÇÃO TOTAL:	ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS:	
15 meses em barricas de carvalho francês de 400 L .	Tonnellerie du Sud-Ouest, Boutes e François Frères	100%	2.470 caixas de 12/75 cl. e 350 Magnum	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia Luis Coelho	