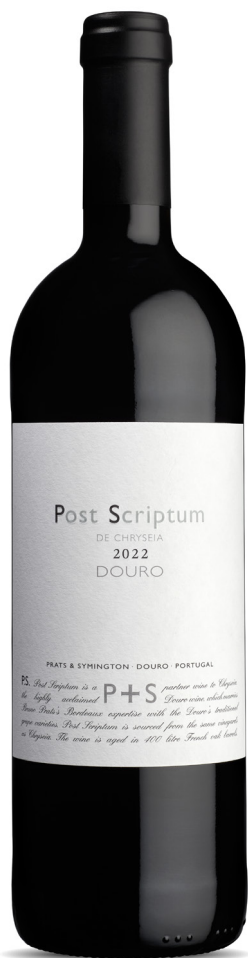


P+S

PRATS & SYMINGTON



Prats & Symington foi fundada em 1999 numa parceria entre o reconhecido enólogo de Bordéus, Bruno Prats e a família Symington. É uma empresa independente, especializada na produção de vinhos tintos e que tem estado na dianteira da revolução qualitativa nos DOC Douro, tendo contribuído de forma relevante para a sua crescente afirmação.

POST SCRIPTUM

DE CHRYSEIA

2022

O VINHO

Post Scriptum é um vinho com perfil semelhante ao do Chryseia, proveniente das mesmas vinhas e caracterizado por fruta expressiva e concentrada, aliada a grande equilíbrio e elegância. Após estágio mais breve em madeira, está pronto para ser consumido desde novo.

ANO VITÍCOLA

Os três meses anteriores à vindima foram entre os mais quentes e secos alguma vez registados no Douro, com uma sucessão de ondas de calor sem precedentes na sua intensidade e duração. Tivemos, até ao final de agosto, 70% menos chuva que a média de 30 anos, o que deixou os solos ressequidos. Contudo, foi incrível vermos as vinhas em surpreendente bom estado, com poucas a mostrarem sinais de stress hídrico, testemunho da sua resiliência e adaptabilidade a condições duras. Setembro trouxe assinalável descida das temperaturas diurnas e noturnas, o que teve impacto muito positivo nas vinhas, ao mitigar o stress hídrico e ao proporcionar as necessárias condições para a progressão das maturações. Foi incrível constatar que o Douro atravessou condições climáticas de tamanha dureza e que, mesmo assim, tenhamos conseguido produzir vinhos de elevada qualidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas, seleccionadas manualmente em tapete de escolha, sofrem um segundo processo mecânico de selecção de bagos. Os bagos são esmagados de forma suave antes de entrarem na cuba de fermentação e, após inoculação com uma cultura seca de leveduras ativas, inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (que deve rondar os 25°C). A maceração é suave e ajustada à produção de um vinho de consumo imediato, mas ainda com uma capacidade bastante grande de envelhecer em garrafa.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Bruno Prats, Charles Symington, Pedro Correia e Miguel Bessa.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

Quinta de Roriz, Quinta da Perdiz - Douro, Cima Corgo.
Touriga Nacional 50%, Touriga Franca 40%, Tinta Roriz 10%.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% vol.
Acidez volátil: 0,6 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,8 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,7
Açúcares Totais (glu+frut): 0,9 g/l
Informação Alergénios: Contém sulfitos

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

12 meses em barricas de 400L de carvalho francês de segundo e terceiro ano.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir; embora tenha elevado potencial para evoluir favoravelmente em garrafa.