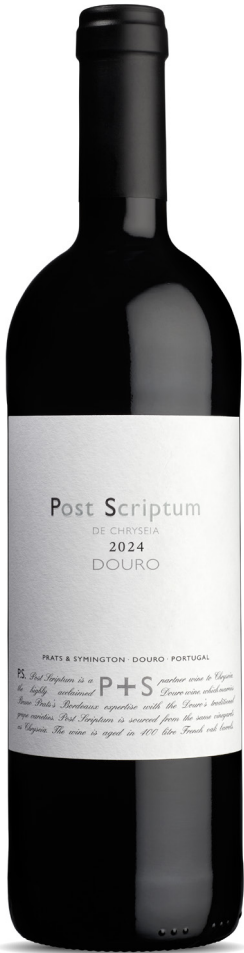


P+S

PRATS & SYMINGTON



Em 1999, as famílias Prats e Symington (de Bordéus e do vale do Douro, respetivamente) uniram-se para partilhar conhecimento e reinventar o estilo dos vinhos DOC Douro. Após mais de duas décadas, o Chryseia continua a ser um ponto de referência internacionalmente reconhecido para vinhos tintos do Douro.

POST SCRIPTUM

DE CHRYSEIA

2024

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

Enquanto continuaram a ser batidos recordes climáticos (mais quente mês de abril de sempre), no Douro tivemos condições relativamente moderadas durante a primavera e início do verão. As temperaturas da primavera estiveram próximas ou até um pouco abaixo da média e com ausência de seca, mesmo tendo chovido metade do que seria normal em abril e maio (após um inverno chuvoso que repôs as reservas de água nos solos). Precipitação próxima da média em junho e julho mitigou os impactos de alguns picos de calor e de duas ondas de calor sucessivas em julho e agosto. Estavam reunidas as condições ideais para maturações graduais, com teores de açúcar e acidez em harmonia. Condições quase perfeitas em setembro proporcionaram maturações ideais e uma sequência clássica de vindimar cada casta no seu ponto de maturação perfeito. Temperaturas diurnas moderadas, aliadas a noites frescas, conduziram a uma boa evolução fenólica, boa cor e excelente acidez.

VINIFICAÇÃO

As uvas, selecionadas manualmente em tapete de escolha, sofrem um segundo processo mecânico de seleção 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.
52% Touriga Nacional, 38% Touriga Franca, 7% Tinta Roriz, 3% Tinta Barroca.

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.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% vol.
Açúcar Residual: 0.7 g/l
Acidez Total: 5.4 g/L (ácido tartárico)
Informação Alergénios: Contém sulfitos
Vegetariano: Sim

NOTAS DE PROVA

No nariz sobressai de imediato a sensação da pureza do fruto – a pedra de toque deste ano de grande qualidade. Impressionam também as límpidas notas florais conferidas pelo excelente desempenho da dupla Touriga Nacional – Touriga Franca. Sedutor no paladar, sedoso e elegante, onde os taninos redondos e a acidez conjugam-se para esculpir um tinto de grande precisão e harmonia. Um Post Scriptum notável.