

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.

PRAZO DE RORIZ 2021

O VINHO

O Prazo de Roriz é um vinho que privilegia os aromas primários, que são cuidadosamente preservados durante todo o processo fermentativo e de envelhecimento, mostrando um grande equilíbrio entre volume, estrutura e fruta, que lhe confere uma grande aptidão para um consumo precoce, para além do potencial de envelhecimento em garrafa.

ANO VITÍCOLA

Após uma sucessão de anos muito quentes e secos no Douro, o ciclo de crescimento e a vindima de 2021 foram dos mais frescos dos últimos anos. Enquanto grandes extensões da Europa se debatiam com calor extremo (o mês de julho foi o mais quente alguma vez registado no continente), o Douro teve um verão bastante fresco, sem as ondas de calor que se têm tornado comuns na região. Condições moderadas em 2021, contribuíram para maturações mais lentas e graduais, o que favoreceu o equilíbrio, enquanto a vindima foi definida por três períodos de chuva que influenciaram a sequência de corte das uvas. As noites invulgarmente frescas contribuíram para excelente acidez e cor nos vinhos.

VINIFICAÇÃO

As uvas seleccionadas na vinha para integrar o lote de Prazo de Roriz são colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 20 Kg até à adega, na Quinta de Roriz. Aí, passam por um processo de triagem manual e mecânica, por forma a separar toda a fruta que não esteja em condições de entrar na cuba de fermentação, especialmente uvas passas e desidratadas. O arranque do processo fermentativo é induzido por inoculação com uma cultura de levedura seca ativa, sendo levado a cabo com temperaturas entre os 22°C e os 24°C. Procuramos ter um equilíbrio no que diz respeito à maceração durante esta fase, por forma a produzirmos vinhos frutados, frescos e com estrutura, que irão integrar posteriormente o lote do Prazo de Roriz.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

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

PROVENIÊNCIA & CASTAS

Quinta de Roriz e Quinta da Perdiz,
Douro - Cima Corgo.
Touriga Nacional 30%, Tinta Roriz 20%, Tinta
Barroca 15%, Touriga Franca 15% e mistura de
castas 20%.

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

6 meses em barricas de carvalho francês de
400 L.

GUARDA & CONSUMO

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

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% vol.
Acidez volátil: 0,5 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,8 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,65
Açúcares totais: < 0,6 g/L
Informação Alergénios: Contém sulfitos