

# 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 2022

### 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

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 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.

### GUARDA & CONSUMO

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

### PROVENIÊNCIA & CASTAS

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

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5 vol.  
Acidez volátil: 0,5 g/L (em ác. acético)  
Acidez total: 6,0 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3,72  
Açúcares totais: < 1,0 g/L  
Informação Alergénios: Contém sulfitos

### ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

6 meses em barricas de carvalho francês de 400 L.