

P+S

PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ

DOURO · PORTUGAL



Quinta de Roriz



O Chryseia 2016 foi produzido a partir de uma rigorosa seleção de uvas da Quinta de Roriz e da Quinta da Perdiz, propriedades da Prats & Symington. Como em todas as edições anteriores do Chryseia, houve também o habitual contributo da vinha vizinha de Roriz, Quinta da Vila Velha, propriedade particular de James e Rupert Symington.

Um dos verões mais quentes e secos de que há registo foi precedido por um ciclo de crescimento muito chuvoso, o que se revelou providencial para mitigar a seca. Chuviscos no final de agosto e depois em meados de setembro refrescaram as vinhas e foram determinantes para obter maturações equilibradas. As temperaturas diurnas e noturnas mais frescas da segunda metade de setembro, foram igualmente decisivas para o desfecho muito favorável deste grande ano.

Nota de prova, Bruno Prats (outubro 2018): Um tinto rico e poderoso com taninos incrivelmente redondos. No nariz, o fruto é muito expressivo com notas de ameixa preta, amora e um toque de chocolate preto. A madeira está perfeitamente integrada. Os taninos sedosos e macios são complementados por um final de boca longo e muito fresco. Um vinho muito sedutor desde já, mas com um grande potencial de guarda.

COMPOSIÇÃO VARIETAL:

60% Touriga Nacional | 40% Touriga Franca

Álcool

14% vol.

pH

3,67

Acidez Total

5,3 g/L
(ácido tartárico)

Estágio

15 meses em
barricas de carvalho
francês de 400L

Enólogos

Bruno Prats
Charles Symington
Pedro Correia