

P+S

PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ

DOURO · PORTUGAL



Quinta de Roriz



O Chryseia 2015 foi produzido a partir de uma rigorosa seleção de uvas provenientes das vinhas da Prats & Symington, localizadas nas Quintas de Roriz e da Perdiz. A Quinta da Vila Velha, propriedade de um membro da família Symington e vizinha da Quinta de Roriz, também deu o seu contributo, tal como tem acontecido em todas as edições anteriores do Chryseia.

O outono de 2014, nomeadamente o mês de novembro, foi bastante chuvoso. Ao contrário, o inverno foi seco e frio seguido de uma primavera de 2015 com temperaturas acima do normal e com pouca humidade. Os meses de junho e julho foram bastante quentes, no entanto, o mês de agosto foi mais ameno, com noites frescas, frequentemente com temperaturas inferiores a 20°C, facto sempre positivo para a evolução do ciclo da vinha. Como resultado, as maturações desenrolaram-se de forma equilibrada, dando lugar a uvas de enorme qualidade e em excelentes condições no momento da sua colheita, contribuindo para a produção de excelentes vinhos em 2015 e que constituíram o lote do Chryseia.

COMPOSIÇÃO VARIETAL:

65% Touriga Nacional / 35% Touriga Franca

Alcool	pH	Acidez Total	Envelhecimento	Enólogos Responsáveis
14,2% vol.	3,66	5,2 g/L (ácido tartárico)	15 meses em barricas de carvalho francês de 400L	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia Luís Coelho