

P+S

PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ

DOURO · PORTUGAL



Quinta de RORIZ



O Chryseia 2017 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.

O ano de 2017 foi o segundo mais seco desde que há registos no Douro e o mais quente das últimas quatro décadas. Para o ciclo vegetativo das videiras, o défice acumulado de precipitação entre os meses de março e setembro foi em média de 50%. Ao inverno seco e ameno seguiram-se três meses cruciais de primavera – março, abril e maio – os quais foram, cumulativamente, 2,6°C mais quentes do que a média. Apesar da falta de chuva, as castas da região responderam com a resiliência que as caracteriza, adaptando-se desde cedo às condições excepcionalmente secas que prevaleceram desde o início do ano. Como era de prever, o ciclo vegetativo tão avançado resultou na mais precoce vindima de que há registo, com a diminuição do calor durante o mês de setembro, especialmente nas temperaturas noturnas, proporcionando-se uma situação altamente benéfica que acabou por se refletir na excelente qualidade das uvas recebidas na adegas. O resultado da vindima superou todas as expectativas. □

Nota de prova, Bruno Prats (outubro 2019): Cor intensa que reflete a grande concentração. No nariz percebe-se a exímia integração da barrica, bem como as notas florais da Touriga Nacional e os apontamentos mais balsâmicos da Touriga Franca. Tem um toque de chocolate no final. Na boca apresenta uma estrutura rica e duradoura. Os taninos são redondos e polidos, conferindo elegância, mineralidade e frescura. A expressão aromática perdura com final de boca longo. Um vinho com grande potencial de guarda que equilibra grande concentração com elegância e finesse.

COMPOSIÇÃO VARIETAL:

75% Touriga Nacional | 25% Touriga Franca

Álcool	pH	Acidez Total	Estágio	Enólogos
14% vol.	3,63	5,5 g/L (ácido tartárico)	16 meses em barricas de carvalho francês de 400L	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia