

# P+S

PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ

DOURO · PORTUGAL



Quinta de Roriz

O Chryseia 2018 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 2018 começou muito seco, com os solos ressequidos pelo défice de chuva do ano anterior, no entanto, a primavera trouxe chuva abundante com os meses de março e abril a registar precipitação acima da média. As reservas aquíferas ficaram bem repostas para o ciclo de crescimento e maturação. Apesar do atraso no ciclo da vinha devido às condições húmidas e instáveis no início do verão, o mês de agosto quente e seco acelerou as maturações. A vindima teve início no dia 17 de setembro nas Quintas de Roriz e Perdiz. A Touriga Nacional foi vindimada na Quinta de Roriz a partir de dia 20 e na Quinta da Perdiz nos dias 1 e 2 de outubro. Já a Touriga Franca foi vindimada em Roriz a partir do dia 27 e na Perdiz entre os dias 3 e 4 de outubro.

## COMPOSIÇÃO VARIETAL:

55% Touriga Nacional | 45% Touriga Franca

Álcool	pH	Acidez Total	Estágio	Enólogos
14% vol.	3,66	5,9 g/L (ácido tartárico)	15 meses em barricas de carvalho francês de 400L	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia Miguel Bessa