

Chryseia DOC DOURO 2001

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Colheita 2001

Condições. O Inverno de 2001 foi extremamente chuvoso e de temperaturas bastante amenas. A ocorrência de boas condições climatéricas durante o período da floração, permitiu prever à data um ano de grande produção no Douro. Contudo, um Verão muito quente e seco originou uma redução da produção geral, tornando 2001 num ano médio em termos de quantidade produzida. As uvas foram colhidas manualmente a partir de 13 de Setembro e terminou no dia 27 de Setembro.

Origem das uvas Propriedades da família Symington, nomeadamente, Vesúvio, Vila Velha, e Vale de Malhadas.

Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão.

Vinificação Decorreu no moderno centro de vinificação da Família Symington na Quinta do Sol; rigorosa selecção manual das uvas em tapete de escolha ('trriage'); inoculação com levedura seleccionada; fermentação em cubas de aço inox (20.000 lts), com maceração por remontagem e temperatura controlada (28 a 30°C).

Envelhecimento 10 meses em cascos novos de carvalho francês de 350 e 400 lts.
Tanoarias - Tonnellerie Taransaud, Tonnellerie de Sud-Ouest.

Colagem Colagem de afinação com clara de ovo.

Engarrafamento Agosto 2002.

Produção total 3.000 caixas de 9 litros.

Análise

Álcool	13,8% vol.
Acidez Volátil	0,49 g/l ác. acético
Acidez Total	5.2 g/l ác. tartárico
pH	3,65

Consumo Imediato, embora possa beneficiar seguramente de algum tempo mais de estágio em garrafa; deve ser decantado e arejado previamente e ser servido a uma temperatura de 18°C.

Enólogos responsáveis

Bruno Prats, Charles Symington e Stephane Point.

