



QUINTA de RORIZ

Porto Vintage 2003

Condições

A chuva que caiu dias 27 e 28 de Agosto foi crucial para a preparação do Vintage 2003. Sob excelentes condições climáticas, a vindima começou a 17 de Setembro e ficou concluída dia 18 de Setembro para a elaboração do Porto Vintage, (a vindima continuou para os vinhos Douro DOC também produzidos na Quinta de Roriz).

Percentagem de principais castas utilizadas

Casta	%	Rent. Kgs/Pé	Baumé
Vinha Velha	35%	0.79	13.0
Touriga Nacional	28%	0.84	13.5
Tinta Roriz	22%	1.65	13.2
Tinta Barroca	9%	1.60	13.8
Sousão	6%	1.65	13.2

Vinificação

Fermentação com leveduras naturais.

Fortificação aos 8º Baumé.

As uvas foram colhidas à mão, e seleccionadas na recepção em tapete de escolha. Depois de passadas pelo esmagador desengaçador, foram conduzidas, por meio de bomba peristáltica, através de tubagem com controle de temperatura, para os lagares de granito da Quinta de Roriz. No final de cada dia, foram pisadas da forma tradicional - pisa a pé durante três horas (corte), por uma equipa de 20 pessoas por lagar. No dia seguinte, a pisa foi retomada por uma equipa mais pequena, com cerca de 10 homens por lagar, três horas durante o dia e outras três à noite. Quando a manta subiu, os lagares foram trabalhados com 'macacos', por grupos compostos por 4 a 6 homens.

Especificações técnicas

Álcool por Volume: 20% v/v (20°C).

Acidez Total: 4.50 (g/l).

Total de Fenólicos 99.2

Baumé: 3.9

Cada componente do lote permaneceu nos tonéis de madeira da Quinta de Roriz durante um ano. Após esse período, foram passados a limpo e lotados. Este Vintage será engarrafado em Junho

de 2005. Não foi submetido a qualquer tipo de filtração ou colagem.

Engarrafamento

Junho 2005

Produção Total

2,000 caixas de 2x6/75cl

Nota de Prova

A combinação de bagos pequenos e lagares tradicionais, devidamente trabalhados segundo o método clássico de pisa a pé, produziu um vinho de cor intensa de um púrpura quase preto. Um nariz muito pronunciado, de canela e violetas associado a notas minerais. No palato é evidente o chocolate preto. Taninos maduros e algo apimentados novamente cruzados com minerais que exprimem o tão particular e único terroir da Quinta de Roriz.

Agrónomo responsável: José Adalberto Vasques de Almeida

Enólogos responsáveis: Peter Symington, Charles Symington e Miles Edlmann.



CRÍTICAS

"Big and concentrated, with a massive tannic structure and loads of very sweet fruit. It goes on and on on the palate. Very impressive and muscular. This single quinta really excelled in 2003. Great pedigree too. I once had the 1865 Roriz and it was fantastic." Score 95-100 points. James Suckling, Wine Spectator Online, April 18, 2005

"De cor intensa de um púrpura quase preto, tem um nariz muito pronunciado, onde a canela e as violetas se associam a notas minerais, deixando na boca um sabor a chocolate preto. Possui os taninos maduros e apimentados e novamente cruzados com minerais que exprimem o *terroir* da quinta. A estrutura firme e poderosa sugere grande longevidade. Temos um vinho para acompanhar queijos fortes, doces de chocolate, charutos, etc." Vasco d'Avillez, Notícias Magazine, 2005.09.25