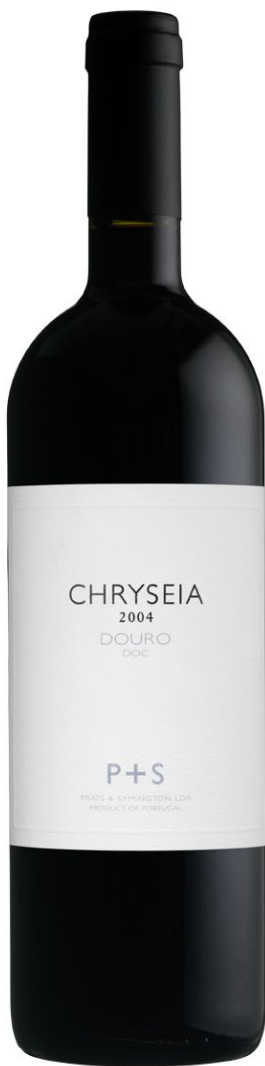


# CHRYSEIA

2004

## DOURO



The 2004 Chryseia was made from a rigorous selection of grapes from Quinta da Vila Velha, Quinta do Bomfim, Quinta do Vesuvio and Prats & Symington's recently acquired Quinta da Perdiz, the total crush totalling over 160,000 kg.

A wet autumn in 2003 was followed by a very dry winter, with a serious lack of rainfall at a very crucial period. Warm and dry weather in May 2004 encouraged a rapid growth in vine shoots and a slightly lower than average fruit set. By the end of July the vines were in excellent condition, but with the continuing lack of rain we were starting to become quite concerned with potential hydric stress. Then the almost impossible happened: heavy rain in August, the 77mm measured between August 9th and 17th being the highest recorded in August in the Douro in 104 years. This was followed in September by 25 days of uninterrupted sunshine which allowed for perfect ripening and ideal harvest conditions. The harvest started later than usual on September 23rd and had just been completed when the rain resumed on October 9th. What could have been a very difficult year turned out to be a quite remarkable one, with a favourable combination of low yields, high sugar levels in the grapes, and a rich structure and great colour in the finished wine.

The final Chryseia 2004 blend represents only 38% of what was vinified and will allow for 36,000 bottles. A further 42% was blended into Post Scriptum de Chryseia, the second wine of Prats & Symington Lda.

ALCOHOLIC STRENGTH:	PH:	TOTAL ACIDITY:	VOLATILE ACIDITY:	TOTAL POLYPHENOLIC INDEX:	PRESS WINE:	NEW WOOD:
14.2°	3.70	3.35 g/l (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	0.41 g/l (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	70	0.5 %	100 %*

\*French oak barrels of 400 l. from Taransaud and Tonnellerie du Sud Ouest)

The principal grape varieties used are the Touriga Nacional and the Touriga Franca. The percentage of these is deliberately not given, as this may vary from year to year.

P+S

PRATS & SYMINGTON LDA

# CHRYSEIA

2004  
DOURO

Les raisins du Chryseia 2004 ont été choisis dans les vignobles de Quinta da Vila Velha, Quinta do Bomfim, Quinta do Vesúvio et dans la propriété récemment acquise par la société Prats & Symington, Quinta da Perdiz. Plus de 160.000 Kgs. de raisins choisis ont été vinifiés en 2004.

L'automne 2003, très humide, fut suivi d'un hiver assez sec, sans aucune pluie pendant la période où il pleut habituellement le plus. Mai 2004 fut chaud et sec entraînant une croissance rapide. L'espérance de récolte à la nouaison était légèrement inférieure à la normale. Fin juillet les vignes se présentaient dans des conditions excellentes, mais l'absence continuelle de pluie faisait craindre une future déshydratation. Enfin l'impossible arriva: une forte pluie au mois d'août, avec 77mm mesurés du 9 au 17 août, le record dans le Douro depuis plus d'un siècle. En septembre 25 jours de soleil ininterrompu ont permis l'achèvement d'une excellente maturation et de très bonnes conditions pour les vendanges, commencées 23 septembre, date relativement tardive, et achevées 9 octobre, juste avant que la pluie ne revienne. Ce millésime qui aurait pu être très difficile s'est avéré vraiment remarquable, avec des raisins très riches en sucre, donnant un vin puissamment structuré et de couleur profonde.

Sur l'ensemble des vins vinifiés, 38%, soit l'équivalent de 36.000 bouteilles, ont été retenus pour Chryseia et 42% pour Post Scriptum de Chryseia, le second vin de la société Prats & Symington.

ALCOOL:	PH:	ACIDITÉ TOTALE:	ACIDITÉ VOLATILE:	IPT:	VIN DE PRESSE:	BOIS NEUF:
14.2°	3,70	3,35 g/l (H2SO4)	0,41 g/l (H2SO4)	70	0,5 %	100 %*

\*Barrisques de chêne français de 400 litres, fournies par Taransaud et Tonnellerie du Sud Ouest)

Les principaux cépages sont la Touriga Nacional et la Touriga Franca.

Le pourcentage des différents cépages n'est volontairement pas indiqué. Il est susceptible de varier d'un millésime à l'autre.

O Chryseia 2004 foi elaborado a partir de uma rigorosa selecção de uvas provenientes das Quintas da Vila Velha, do Bomfim, do Vesúvio e da recém-adquirida propriedade da Prats & Symington a Quinta da Perdiz. O fruto prensado totalizou cerca de 160,000 kg.

A um outono chuvoso em 2003, seguiu-se um inverno muito seco, com uma notória ausência de chuva durante uma fase crucial. O tempo ameno e seco em Maio de 2004, encorajou um desenvolvimento rápido e um vingamento ligeiramente abaixo da média. No final de Julho as vinhas estavam em excelentes condições, mas a persistente falta de chuva suscitou alguma preocupação devido à possibilidade de 'stress' hídrico. Depois aconteceu o inesperado: fortes chuvadas em Agosto os 77mm registados entre os dias 9 e 17 foram os valores mais elevados no Douro em 104 anos. Seguiram-se 25 dias ininterruptos de sol em Setembro que conduziram a um amadurecimento perfeito do fruto e propiciaram condições de vindima ideais. A vindima teve início mais tarde do que é habitual, no dia 23 de Setembro e ficou concluída mesmo antes do regresso da chuva em 9 de Outubro. O que poderia ter sido um ano muito difícil, revelou-se afinal um ano muito bom, com uma conjugação favorável de produções baixas, excelente teor de açúcar nas uvas, originando um vinho com uma estrutura possante e cor profunda.

O lote final do Chryseia 2004 representa apenas 38% da produção vinificada, o que corresponderá a 36,000 garrafas. Cerca de 42% foi engarrafado como Post Scriptum de Chryseia, a segunda marca da Prats & Symington Lda.

ALCOOL:	PH:	ACIDEZ TOTAL:	ACIDEZ VOLÁTIL:	ÍNDICE DE POLIFENÓIS TOTAIS:	VINHO DE PRENSA:	MADEIRA NOVA:
14.2°	3,70	3,35 g/l (H2SO4)	0,41 g/l (H2SO4)	70	0,5 %	100 %*

\*Barrisques de carvalho francês de 400 litros provenientes de Taransaud e Tonnellerie du Sud Ouest)

Elaborado principalmente a partir das castas Touriga Nacional e Touriga Franca.

Não se indica proposadamente a proporção das castas uma vez que tal poderá variar de ano para ano.