

P+S

PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ

DOURO · PORTUGAL



Quinta de Roriz

O Chryseia 2019 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 Rupert Symington.

Um inverno e primavera seca e amena levaram a que no final do verão a evolução da maturação estivesse dependente da ocorrência de precipitação. No entanto, a quase total ausência de chuva entre maio e final de agosto foi compensada por temperaturas relativamente amenas que atenuaram os efeitos do défice hídrico. Felizmente que ligeiros períodos de chuva no final de agosto, em conjunto com um mês de setembro de condições ideais, levaram a uma maturação equilibrada dos vários componentes das uvas – evidente pelo excelente equilíbrio entre os níveis de acidez e açúcares. As produções estiveram muito próximas da média após os dois anos muito curtos de 2017 e 2018. Frescura e vivacidade são a assinatura dos vinhos de 2019. A vindima teve início no dia 13 de setembro nas Quintas de Roriz e Perdiz. A Touriga Nacional foi vindimada a partir de dia 17 de setembro nas Quinta de Roriz e Vila Velha e na Quinta da Perdiz no dia 22 de setembro. Já a Touriga Franca foi vindimada na Perdiz e Vila Velha a partir do dia 1 de outubro e em Roriz a partir do dia 7 de outubro.

COMPOSIÇÃO VARIETAL:

75% Touriga Franca | 25% Touriga Nacional

Álcool	pH	Acidez Total	Estágio	Enólogos
14,5% vol.	3,60	5,9 g/L (ácido tartárico)	14 meses em barricas de carvalho francês de 400L	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia Miguel Bessa