

P+S

PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ

DOURO · PORTUGAL



Quinta de Roriz

O Chryseia 2021 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.

Após uma sucessão de anos muito quentes e secos no Douro, o ciclo de crescimento e a vindima de 2021 foram dos mais frescos dos últimos anos. Enquanto grandes extensões da Europa se debatiam com calor extremo (o mês de julho foi o mais quente alguma vez registado no continente), o Douro teve um verão bastante fresco, sem as ondas de calor que se têm tornado comuns na região. Condições moderadas em 2021, contribuíram para maturações mais lentas e graduais, o que favoreceu o equilíbrio, enquanto a vindima foi definida por três períodos de chuva que influenciaram a sequência de corte das uvas. As noites invulgarmente frescas contribuíram para excelente acidez e cor nos vinhos. A vindima teve início na Quinta de Roriz no dia 17 de setembro com a Touriga Nacional, tendo terminado no dia 26 do mesmo mês com a Touriga Franca.

COMPOSIÇÃO VARIETAL:

67% Touriga Nacional | 33% Touriga Franca

Álcool	pH	Acidez Total	Estágio	Enólogos
14,5% vol.	3,60	6,0 g/L (ácido tartárico)	15 meses em barricas de carvalho francês de 400L	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia Miguel Bessa