

P+S

PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ

DOURO · PORTUGAL



Quinta de Roriz

O Chryseia 2022 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.

Os três meses anteriores à vindima foram entre os mais quentes e secos alguma vez registados no Douro, com uma sucessão de ondas de calor sem precedentes na sua intensidade e duração. Tivemos, até ao final de agosto, 70% menos chuva que a média de 30 anos, o que deixou os solos ressequidos. Contudo, as vinhas mantiveram-se em surpreendente bom estado, com poucas a mostrarem sinais de stress hídrico, testemunho da sua resiliência e adaptabilidade a condições duras. Setembro trouxe assinalável descida das temperaturas diurnas e noturnas, o que teve impacto muito positivo nas vinhas, ao mitigar o stress hídrico e ao proporcionar as necessárias condições para a progressão das maturações. A vindima teve início na Quinta de Roriz no dia 30 de agosto com a Touriga Nacional, tendo terminado no dia 27 do mês de setembro com a Touriga Franca.

COMPOSIÇÃO VARIETAL:

75% Touriga Nacional | 25% Touriga Franca

Álcool	pH	Acidez Total	Estágio	Enólogos
14% vol.	3,62	6,4 g/L (ácido tartárico)	15 meses em barricas de carvalho francês de 400L	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia Miguel Bessa