

CHRYSEIA  
2006  
DOURO



Em 1.º plano: Patamares de vinhas da Quinta da Perdiz

As uvas utilizadas na vinificação do Chryseia 2006 foram vindimadas na Quinta da Vila Velha, Quinta do Bomfim e Quinta do Vesúvio. Da colheita total, correspondente a 261.000 kgs., foram seleccionados 16% para o Chryseia, o que corresponde a 36.000 garrafas.

O Inverno registou chuva em quantidade suficiente para restabelecer o lençol freático, que havia baixado muito devido aos dois anteriores Invernos secos. As altas temperaturas da Primavera deram origem a fortes tempestades de granizo na noite de 14 de Junho. A Quinta da Perdiz foi particularmente afectada e, por isso, não foi possível contar com as uvas desta propriedade para o Chryseia 2006. Julho foi extremamente quente e registaram-se temperaturas de 40° C quase todos os dias no Vesúvio. O mês de Agosto não foi excessivamente quente e os 47mm de chuva registados nos dias 16 e 18 estimularam o metabolismo das vinhas, proporcionando boas maturações com enorme concentração. Setembro iniciou-se quente e seco mas rapidamente esfriou. As vindimas tiveram início no dia 15 de Setembro na Vila Velha (após secar a chuva que caiu no dia 13) tendo acabado no dia 25 no Vesúvio, antes que as vinhas conseguissem absorver a chuva dos dias 23 e 24 de Setembro.

2006 foi novamente um ano que favoreceu as castas de desenvolvimento precoce. A Touriga Nacional representa 60,5% do lote final de Chryseia 2006 e a Touriga Franca 39,5%.

O estágio de 10 meses em barricas novas de carvalho francês permitiu a preservação da *finesse* da fruta e o arredondamento dos taninos deste vinho poderoso e concentrado.

CHRYSEIA 2006 · NOTA DE PROVA:

*Cor muito intensa e jovem. Nariz de frutas vermelhas e com madeira discreta. Ataque de boca fresco com taninos evidentes e boa acidez. Uma sólida estrutura permite-nos antever um bom potencial de envelhecimento. Equilíbrio excelente. Final macio e tenro com taninos bem integrados. Um vinho rico e completo com muita raça.*

Bruno Prats · Janeiro 2008

ÁLCOOL:☐	PH:☐	ACIDEZ☐ TOTAL:☐	ACIDEZ☐ VOLÁTIL:☐	VINHO DE☐ PRENSA:☐	MADEIRA ☐☐☐ NOVA:☐
13,9° vol☐	3,65☐	5,10 g/l ☐ (ácido tartárico)☐	0,48 g/l ☐ (ácido acético)	0,4%☐	100 %☐☐☐
ENVELHECIMENTO:☐	TANOARIAS:☐	ENGARRAFAMENTO:☐	PRODUÇÃO☐ TOTAL:☐	ENÓLOGOS☐☐☐ RESPONSÁVEIS:	
10 meses em barricas novas ☐ de carvalho francês de 400 l.☐	Tonnellerie du Sud-Ouest☐ Tonnellerie Taransaud☐ Tonnellerie Boutes	Setembro 2007☐	3.000 caixas☐ de 12/75 cl.☐	Bruno Prats☐ Charles Symington☐	

P+S

PRATS & SYMINGTON LDA