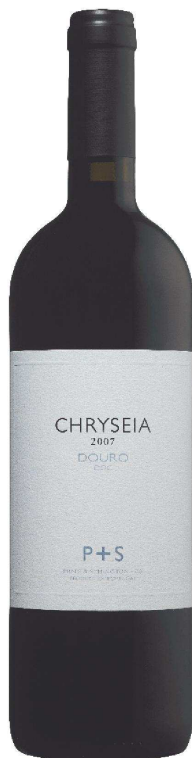


CHRYSEIA  
2007  
DOURO



P+S  
PRATS & SYMINGTON LDA

The Chryseia 2007 was made from a rigorous selection of grapes from Quinta da Perdiz, Quinta da Vila Velha and Quinta do Vesúvio. Of the 178,000 kgs of grapes vinified, only one third were classified for Chryseia, corresponding to 35,600 bottles.

2007 was an exceptional vintage in the Douro Valley; the textbook weather conditions combined with the work of the viticulturists and winemakers to produce some very special wines. Charles Symington wrote, *one feels very fortunate to have had near perfect conditions throughout this vintage allowing us to produce some very promising wines.* January followed the pattern of the previous few years with very little rain and although February delivered reasonable rainfall, the early spring was again mostly dry and very mild with an almost total absence of frosts throughout. However, the abundant rainfall of October and November 2006 (386mm in 8 weeks) was sufficient to replenish the water tables. March and April continued fine and dry, followed by unseasonably cool and overcast conditions through May and June which brought the risk of fungal disease, but the vines were readily treated, pre-empting any problems. July was equally cool with some further rain and August was also unusually mild with a virtual absence of the habitual searing heat. The cool nights were ideal for polyphenolic development and some further rain showers were an excellent additional bonus for the already very well prepared fruit.

**GRAPE VARIETIES:** 50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca. The Nacional delivered excellent sugar/acidity balance and ideal phenolic ripeness. The Franca enjoyed exceptional conditions throughout the vintage, reflected in ideal maturations.

CHRYSEIA 2007 - TASTING NOTES:

*Intense, vibrant colour. Very fine, complex nose, combining the floral character of the Touriga Nacional with fruity notes of blackcurrants and black cherries as well as a hint of toasty bacon. On the palate the wine is sumptuous and sweet. Very long in the mouth with superb concentration, albeit not excessive. A wine of great power whilst also elegant, with a supple and long finish, leaving a lingering aftertaste.*  
Bruno Prats - February 2009

ALCOHOLIC STRENGTH:	PIE	TOTAL ACIDITY:	VOLATILE ACIDITY:	PRESS WINE:	NEW WOOD:
14,3°	3,61	4,91 g/l (tartaric acid)	0,54 g/l (acetic acid)	6,5 %	100 %
AGEING:	COOPERS:	BOTTLING:	TOTAL PRODUCTION:	WINEMAKERS:	
12 months in new french oak barrels of 400 lts	Tonnellerie du Sud-Ouest Tonnellerie Taransaud Tonnellerie Boutes	November 2008	2,965 cases of 12,75 cL	Bruno Prats Charles Symington	

CHRYSEIA  
2007  
DOURO



The terraced vineyards of Quinta da Perdiz  
As vinhas em patamares da Quinta da Perdiz

P+S  
PRATS & SYMINGTON LDA

O Chryseia 2007 foi elaborado a partir de uma rigorosa selecção de uvas provenientes da Quinta da Perdiz, da Quinta da Vila Velha e da Quinta do Vesúvio. Dos 178.000kgs de uvas vinificadas, efectuou-se uma criteriosa triagem que correspondeu a 35.600 garrafas de Chryseia.

2007 foi um ano excepcional no Vale do Douro, as condições climáticas ideais conjugaram-se com os trabalhos na vinha e na adegas, dando lugar à produção de vinhos muito especiais. Charles Symington escreveu, *sentimo-nos muito afortunados por termos beneficiado de condições quase perfeitas ao longo da vindima, as quais nos permitiram produzir vinhos muito promissores.* Janeiro apresentou-se idêntico ao período homólogo dos anos anteriores, muito seco, e não obstante um Fevereiro chuvoso, o início da Primavera trouxe condições muito secas. No entanto, as chuvas abundantes de Outubro e Novembro 2006 (386mm em 8 semanas) foram suficientes para repor as reservas de água no subsolo. Março e Abril continuaram na mesma veia: solarengos e secos. Já os meses de Maio e Junho apresentaram-se encobertos e frescos, expondo as vinhas ao risco de doenças que se teriam afirmado não fosse a pronta aplicação de tratamentos que evitou quaisquer problemas. Julho continuou fresco com alguns chuviscos e o mês de Agosto foi incharacteristicamente ameno com quase total ausência dos habituais picos elevados de calor. As noites frescas foram ideais para um bom desenvolvimento polifenólico e a chuva registada foi uma dádiva para o fruto - já de si em excelentes condições.

**CASTAS:** 50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca. A Nacional apresentou excelente equilíbrio entre o açúcar e a acidez e uma maturidade fenólica ideal. A Franca beneficiou de condições excepcionais ao longo da vindima, o que se reflectiu em maturações ideais.

CHRYSEIA 2007. NOTA DE PROVA:

*Cor viva e intensa. Nariz muito fino e complexo, conjugando o carácter floral da Touriga Nacional com notas frutadas de amoras e cereja preta, assim como uma sugestão de bacon. Na boca revela-se sumptuoso e doce. Muito longo no paladar com grande concentração, embora sem excessos. Um vinho de grande pujança mas ao mesmo tempo elegante, com um final de boca sedoso e longo.*  
Bruno Prats, Fevereiro de 2009

ÁLCOOL:	PIE	ACIDEZ TOTAL:	ACIDEZ VOLÁTIL:	VÍNHO DE PRESSA:	MADEIRA NOVA:
14,3° vol	3,61	4,91 g/l (ácido tartárico)	0,54 g/l (ácido acético)	6,5 %	100 %
ENVELHECIMENTO:	TANCOARIAS:	ENGARRAFAMENTO:	PRODUÇÃO TOTAL:	EXÓLOGOS RESPONSÁVEIS:	
12 meses em barricas novas de carvalho francês de 400 l.	Tonnellerie du Sud-Ouest Tonnellerie Taransaud Tonnellerie Boutes	Novembro 2008	2,965 caixas de 12,75 cL	Bruno Prats Charles Symington	