

CHRYSEIA

2008

DOURO



P+S
PRATS & SYMINGTON LDA

O Chryseia 2008 foi elaborado a partir de uma rigorosa selecção de uvas provenientes das quintas da Perdiz, da Vila Velha, do Vesúvio e do Bomfim. Dos 150.000 kgs de uvas vinificadas, efectuou-se uma criteriosa triagem que correspondeu a 33.945 garrafas de Chryseia. O vinho foi engarrafado em Novembro de 2009.

Existem anos abençoados no Douro e 2008 foi certamente um desses anos. Apesar de termos passado por alguns períodos de incerteza, a sorte acompanhou-nos e soubemos tomar as decisões certas nos momentos certos. Verificou-se elevada precipitação no início da Primavera: 114mm registados na Quinta do Bomfim, só no mês de Abril - a média dos últimos 15 anos é de 66mm. Estas condições provocaram algum desavinho na região. Seguiram-se 3 meses muito secos embora com temperaturas amenas. A falta de chuva teria sido um problema, não fosse a ausência do habitual calor tórrido durante o Verão. Os bagos tardavam em amadurecer mas, entretanto, alguma chuva caída no início de Setembro seguida de tempo estável - seco e quente - permitiu uma boa recuperação. A decisão de atrasar a vindima de modo a beneficiarmos destas condições favoráveis foi acertadíssima e permitiu-nos receber na adega uvas de grande qualidade.

CASTAS: 50% Touriga Nacional / 50% Touriga Franca. A Touriga Nacional é originária da Vila Velha, Bomfim e Vesúvio enquanto que a Touriga Franca veio da Vila Velha e da Perdiz.

O estágio de 12 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 2008 - NOTA DE PROVA:

Intenso e profundo na cor. Muito aromático. Notas fumadas elegantes, com sugestão de cereja preta e frutos vermelhos. Toque discreto de alcaçuz. Na boca, sedoso e envolvente. O estilo do vinho assenta sobre uma estrutura aveludada. Os taninos possantes vestem um robe de frutado expressivo mas com grande equilíbrio. O final de boca mostra-se macio mas muito persistente. Uma colheita muito elegante e harmoniosa.

Bruno Prats - Abril 2010.

ÁLCOOL:	PH:	ACIDEZ TOTAL:	ACIDEZ VOLÁTIL:	AÇUCARES REDUTORES:	INTENSIDADE CORANTE:
14,1° vol	3,65	5,10 g/l (ácido tartárico)	0,48 g/l (ácido acético)	2,3g/l	1,6
ENVELHECIMENTO:	TANOARIAS:	MADEIRA NOVA:	PRODUÇÃO TOTAL:	ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS:	
12 meses em barricas novas de carvalho francês de 400 l.	Tonnellerie du Sud-Ouest Tonnellerie Taransaud Tonnellerie Boutes	100%	2.828 caixas de 12/75 cl.	Bruno Prats Charles Symington	