

P+S

PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ
DOURO · PORTUGAL



Quinta de Roriz



Chryseia 2013 was made from a very fine selection of grapes sourced from Prats & Symington's own upper Douro Valley vineyards of Quinta de Roriz and Quinta da Perdiz. The Quinta da Vila Velha vineyard, privately owned by a member of the Symington family, and which borders Roriz, also made a contribution as it has done in every preceding Chryseia wine.

Following two years of drought, the 2012/2013 viticultural year brought an abundance of welcome rain. Above-average precipitation through the winter replenished the Douro's soil water reserves and by the beginning of spring the accumulated rainfall was 20% above the mean. A relatively mild spring provided favourable conditions for flowering, leading to good fruit set. Summer was very hot and exceptionally dry but the vines held up well, with the berries showing good phenolic development hand-in-hand with good sugar readings. The picking schedule had to be adjusted due to unsettled weather towards the end of September and fortunately we were able to harvest the Touriga Nacional in very fine condition before the rain arrived and this allowed us to make some very good wines.

TASTING NOTE: Very deep purple colour. Rich and complex aromas of dark plum and black cherries with some subtle toasted notes. Well structured on the palate with lithe, albeit assertive tannins, which underscore the wine's ageing potential. The finish has a long aftertaste of attractive, supple fruit.

GRAPE VARIETIES: 70% Touriga Nacional / 30% Touriga Franca

ALCOHOLIC STRENGTH:	pH:	TOTAL ACIDITY:	VOLATILE ACIDITY:	REDUCING SUGARS:	COLOR INTENSITY:
13,8% vol.	3,67	5,3 g/L (tartaric acid)	0,60 g/L (acetic acid)	0,60 g/L	1,5
AGEING:	COOPERS:		NEW WOOD:	TOTAL PRODUCTION	WINEMAKERS:
15 months in French oak barrels of 400 litres	Tonnellerie du Sud-Ouest, Boutes & François Frères		100%	1.780 cases of 12/75cl and 350 Magnums	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia Luis Coelho

P+S

PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ

DOURO · PORTUGAL



Quinta de Roriz



O Chryseia 2013 foi produzido a partir de uma selecção criteriosa de uvas provenientes das vinhas da Prats & Symington, localizadas nas Quintas de Roriz e da Perdiz. A Quinta da Vila Velha, propriedade de um membro da família Symington e vizinha de Roriz, também deu o seu contributo, tal como tem acontecido em todas as edições anteriores do Chryseia.

O ano agrícola 2012/2013 teve um Inverno chuvoso que repôs as reservas de água nos solos após dois anos consecutivos de seca. No início da primavera a chuva acumulada estava 20% acima da média. A Primavera foi amena, criando boas condições para a floração, o que contribuiu para um bom vingamento. O Verão foi quente e extremamente seco mas as vinhas resistiram bem e as maturações equilibradas davam boas indicações para um ano muito bom. O arranque da vindima teve de ser reprogramado devido à previsão de tempo instável mas esta flexibilidade permitiu que as melhores parcelas (em particular as de Touriga Nacional) fossem vindimadas antes da chegada das chuvas no final de Setembro, o que nos permitiu produzir vinhos muito bons.

NOTA DE PROVA: Profunda cor púrpura. Ricos e complexos aromas de amora e cereja preta com algumas notas de tosta. Bem estruturado na boca com taninos amadurecidos e poderosos que garantirão grande potencial de guarda. Final de boca muito longo.

COMPOSIÇÃO VARIETAL: 70% Touriga Nacional / 30% Touriga Franca

ÁLCOOL:	pH:	ACIDEZ TOTAL:	ACIDEZ VOLÁTIL:	AÇUCARES TOTAIS (glu+frut):	INTENSIDADE CORANTE:
13,8 % vol.	3,67	5,3 g/L (ácido tartárico)	0,60 g/L (ácido acético)	0,6 g/L	1,5
ENVELHECIMENTO:	TANOARIAS:	MADEIRA NOVA:	PRODUÇÃO TOTAL:	ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS:	
15 meses em barricas de carvalho francês de 400 L .	Tonnellerie du Sud-Ouest, Boutes e François Frères	100%	1.780 caixas de 12/75 cl. e 350 Magnum	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia Luis Coelho	