



TECHNICAL SHEET FICHA TÉCNICA

CHRYSEIA 2005

P+S

PRATS AND SYMINGTON LDA

CHRYSEIA

DOURO
DOC

P+S

PRATS AND SYMINGTON LDA
PRODUCT OF PORTUGAL

Conditions

2005 was an extraordinarily hot year. A dry autumn in 2004 was followed by a winter with hardly any rain, and summer was extremely hot and equally dry. The characteristic schistous soils found in the Douro once again proved to be very important ally to the vines, providing them with water throughout a period of prolonged drought. The Touriga Nacional at Quinta da Vila Velha was picked at the early date of the 6th of September. The Touriga Nacional at Quinta da Vila Velha was picked at the very early date of the 6th September. The rain that came as a true blessing on the 7th September allowed for perfect ripening and the rest of the Vintage proceeded in ideal harvest conditions between the 12th September and 1st of October. Due to the particular weather conditions we decided to favour the Touriga Nacional that represents 70% of the final blend, the rest being made up of Touriga Franca and a little Tinta Roriz.

Grape Origins

Chryseia 2005 was made from a rigorous selection of grapes from Quinta da Vila Velha, Quinta do Bomfim and Quinta da Perdiz. From a very thorough initial triage, of the 200,000 kg of grapes vinified, a mere 25,000 litres were classified for Chryseia 2005.

Grape Varieties

Touriga Nacional 70%
Touriga Franca and Tinta Roriz

Vinification

The grapes were vinified at Quinta do Sol where the Symington family have their modern vinification centre; rigorous grape selection by hand on reception tables ('triage'); inoculation with selected yeast; fermentation in stainless steel tanks with maceration by pumping over and temperature controlled at 28-30°C.

Ageing

9 months in new French oak casks of 350 and 400 lts.

Coopers

Tonnellerie du Sud-Ouest
Tonnellerie Taransaud

Bottling

July 2006

Total Production

2.550 cases of 12/75 cl

Analysis

Alcohol: 13,0 % vol
Volatile acidity: 0,46 g/l acetic acid
Total acidity: 4,90 g/l tartaric acid
pH: 3,63

Winemakers

Bruno Prats and Charles Symington
Assisted by Stéphane Point and Pedro Correia

Condições

2005 foi um ano extraordinariamente seco. A um Outono de 2004 seco, seguiu-se um Inverno pouco chuvoso e um Verão muito quente e muito seco. Os solos xistosos do Douro mostraram mais uma vez a sua excepcional capacidade para fornecer a água suficiente às vinhas durante um período de ausência de precipitação. A Touriga Nacional da Quinta da Vila Velha foi vindimada bastante cedo, a 6 de Setembro. A chuva a 7 de Setembro, foi particularmente bem acolhida, permitindo atingir a maturação perfeita, e a restante vindima foi feita em condições ideais de 12 de Setembro a 1 de Outubro. As condições climatéricas especiais fizeram-nos privilegiar a Touriga Nacional que representa 70% do *blend* final e o restante é composto por Touriga Franca e um pouco de Tinta Roriz.

Origem das uvas

O Chryseia 2005 foi elaborado a partir de uma selecção de uvas provenientes da Quinta da Vila Velha, Quinta do Bomfim e Quinta da Perdiz. Dos 200,000 kgs. de uvas vinificadas, e devido a uma triagem muito rigorosa, apenas 25,000 litros foram encaminhados para Chryseia.

Castas

Touriga Nacional 70%
Touriga Franca e Tinta Roriz

Vinificação

Decorreu no moderno centro de vinificação da família Symington na Quinta do Sol; rigorosa selecção manual das uvas em tapete de escolha ('triage'); inoculação com levedura seleccionada; fermentação em cubas de aço inox, com maceração por remontagem e temperatura controlada entre os 28-30°C.

Envelhecimento

9 meses em cascos novos de carvalho francês de 350 e 400 l.

Tanoarias

Tonnellerie du Sud-Ouest
Tonnellerie Taransaud

Engarrafamento

Julho 2006

Produção total

2.550 caixas de 12/75 cl.

Análise

Álcool: 13,0 % vol
Acidez volátil: 0,46 g/l ácido acético
Acidez total: 4,90 g/l ácido tartárico
pH: 3,63

Enólogos responsáveis

Bruno Prats e Charles Symington
assistidos por: Stéphane Point e Pedro Correia

Chryseia

In 1998 the Symington family, leading vineyard owners in the Douro valley, joined forces with legendary Bordeaux winemaker Bruno Prats to make a landmark red wine from the Douro. Produced from grapes from some of the finest estates in the Douro, and vinified in the traditional Bordeaux manner, Chryseia has exceeded even our highest expectations. The name Chryseia is the Greek translation of Douro, literally 'of gold', and pays tribute to the successful introduction of classical winemaking techniques into one of the world's oldest demarcated wine regions.

Chryseia

Em 1998, a família Symington, importante proprietária de vinhas no vale do Douro, associou-se a Bruno Prats, um dos mais prestigiados enólogos de Bordéus para em conjunto produzirem um vinho tinto de referência no Douro. O vinho é produzido a partir de uvas criteriosamente seleccionadas das melhores quintas no vale do Douro e a sua elaboração segue os exigentes padrões do modelo de Bordéus. Chryseia significa d'ouro em grego e pretende evocar a aliança entre métodos de vinificação clássicos, de grande rigor, e a tradição e qualidade da mais antiga região demarcada do mundo.

