

P+S

PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ

DOURO · PORTUGAL



Quinta de Roriz



Chryseia 2014 was produced from the finest quality grapes from Prats and Symington's two Upper Douro Valley vineyards, Quinta de Roriz and Quinta da Perdiz. Another property, Quinta da Vila Velha, which is privately owned by a member of the Symington family, also contributed some of its best grapes, as it has for every vintage of Chryseia.

The winter of 2013/2014 was wet but very mild, most markedly so in February. As a result, the vines' vegetative development was brought forward and bud break occurred quite early in the year. June and July were characterised by storms and large variations in temperature but were followed by a dry and relatively cool August, ideal for grape maturation. The vintage began early, in the first week of September, and the grapes were picked perfectly mature and brought into the winery in ideal condition. This allowed us to produce the excellent quality wines that went on to make up Chryseia 2014.

GRAPE VARIETIES:

53% Touriga Nacional · 47% Touriga Franca

Alcoholic strength:	pH:	Total acidity:	Ageing:	Winemakers:
14,2% vol.	3,65	5,2 g/L (tartaric acid)	15 months in French oak barrels of 400 litres	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia Luís Coelho

P+S

PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ

DOURO · PORTUGAL



Quinta de Roriz



O Chryseia 2014 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 2013/2014 teve um Inverno chuvoso, facto sempre positivo e também relativamente ameno em termos de registo de temperaturas, sobretudo no mês de Fevereiro. Estas condições contribuíram para uma antecipação do abrolhamento e um avanço do ciclo, com um rápido desenvolvimento vegetativo das videiras. Junho e Julho caracterizaram-se por alguma instabilidade, com a ocorrência de trovoadas e variações importantes da temperatura atmosférica. Agosto foi seco e fresco, permitindo a continuação do bom desenrolar do ciclo, sem paragens de maturação. O arranque da vindima foi mais cedo do que o habitual - com início na primeira semana de setembro - e não obstante o elevado número de dias com chuva durante o mês de Setembro, as uvas atingiram um excelente estado de maturação, tendo entrado, igualmente, na adega em perfeito estado de conservação, ajudando-nos a produzir os grandes vinhos da vindima de 2014 que constituiram o lote de Chryseia.

COMPOSIÇÃO VARIETAL:

53% Touriga Nacional · 47% Touriga Franca

Álcool:	pH:	Acidez total:	Envelhecimento:	Enólogos responsáveis:
14,2% vol.	3,65	5,2 g/L (em ácido tartárico)	15 meses em barricas de carvalho francês de 400 L.	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia Luís Coelho