



TECHNICAL SHEET FICHA TÉCNICA

CHRYSEIA 2003

P+S

PRATS AND SYMINGTON LDA

CHRYSEIA
2003
DOURO
DOC

P+S
PRATS AND SYMINGTON LDA
PRODUCT OF PORTUGAL

Conditions

The heavy rain that fell in the autumn of 2002 and again in January 2003 was followed by higher than average temperatures in March. The climatic conditions in May were extremely beneficial to the flowering and berry set, both indicated that 2003 would be a reasonably large harvest. The summer was hot and dry bringing good concentration to the grapes, but rainfall on 27th and 28th August was very welcome and played a key role in improving fruit quality. The grapes arrived at the winery with good Baumes and the musts showed very good colour. The grapes were picked by hand from the 18th September, ending on the 9th of October.

Grape Origins

Sourced from the Symington family Quintas of Vesuvio, Vila Velha and Bomfim.

Grape Varieties

Touriga Franca 60%
Touriga Nacional 35%
Tinto Cão 5%

Vinification

The selected 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, using maceration by pumping over with temperature controlled at 28-30°C.

Ageing

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

Coopers

Tonnellerie du Sud-Ouest
Tonnellerie Taransaud

Fining

Fining with egg white.

Bottling

November 2004

Total Production

3,000 cases of 12/75 cl.

Analysis

Alcohol: 14,0 % vol
Volatile acidity: 0,60 g/l Acetic acid
Total acidity: 5,50 g/l Tartaric acid
pH: 3,63

Winemakers

Bruno Prats
Charles Symington
Stéphane Point

Condições

O Outono foi bastante chuvoso bem como o mês de Janeiro. O mês de Março caracterizou-se por temperaturas acima da média. As condições climáticas do mês de Maio foram bastante favoráveis para a floração e o vingamento, podendo desde logo adivinhar-se uma colheita abundante. O Verão foi quente e seco mas a qualidade da fruta foi substancialmente melhorada pela chuva dos dias 27 e 28 de Agosto. As uvas foram colhidas manualmente entre 18 de Setembro e 9 de Outubro e chegaram à adega com baumés ideais, tendo-se obtido um mosto com cor formidável.

Origem das uvas

Propriedades da família Symington, nomeadamente, Vesuvio, Vila Velha e Bomfim.

Castas

Touriga Franca 60%
Touriga Nacional 35%
Tinto Cão 5%

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 28-30°C.

Envelhecimento

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

Tanoarias

Tonnellerie du Sud-Ouest
Tonnellerie Taransaud

Colagem

Colagem de afinação com clara de ovo.

Engarrafamento

Novembro 2004

Produção total

3.000 caixas de 12/75 cl.

Análise

Álcool: 14,0 % vol
Acidez volátil: 0,60 g/l ácido acético
Acidez total: 5,50 g/l ácido tartárico
pH: 3,63

Enólogos responsáveis

Bruno Prats
Charles Symington
Stéphane Point

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.

