



## QUINTA de RORIZ

### Porto Vintage 2000

#### Condições

A especificidade do ano vitícola de 2000 reflectiu-se na excepcional qualidade dos vinhos produzidos na Quinta de Roriz. As condições climatéricas de Maio prejudicaram a floração e, conseqüentemente, provocaram rendimentos baixos. Temperaturas altas até à altura da vindima, intercaladas com alguma chuva em Agosto, levaram a uma maturação exemplar das uvas, seguida por condições climatéricas ideais durante a vindima.

A Quinta de Roriz é marcada por um microclima muito particular, o que leva a que se vindime mais cedo que nas quintas das redondezas. Assim, a vindima do ano 2000 na Quinta de Roriz começou bastante cedo, a 14 de Setembro. Durante a semana que se seguiu, encheram-se um total de seis lagares na adega da Quinta de Roriz, produzindo-se um total de 80 pipas de Vinho do Porto.

As produções foram inferiores ao previsto, em quantidade, mas a qualidade das uvas foi excelente. Independentemente do início prematuro da vindima, as uvas estavam bem maduras, com elevados níveis de açúcar. A cor dos mostos estava de uma forma homogénea fantástica, resultado da boa extracção obtida nos lagares que foram trabalhados de forma assídua (cerca de 12 horas-homem de pisa/'macacos' por pipa).

#### Vinificação

Fermentação com leveduras naturais.

Fortificação aos 8º Baumé.

As uvas foram colhidas à mão. No final de cada dia, foram pisadas da forma tradicional - pisa a pé durante três horas (corte), por uma equipa de 20 pessoas por lagar. No dia seguinte, a pisa foi retomada por uma equipa mais pequena, com cerca de 10 homens por lagar, três horas durante o dia e outras três à noite. Quando a manta subiu, os lagares foram trabalhados com 'macacos', por grupos compostos por 4 a 6 homens e pisadas da forma tradicional - pisa a pé - nos lagares de granito da Quinta de Roriz.

Os vinhos estagiaram em tonéis de carvalho antes de serem engarrafados. Não foram submetidos a qualquer tipo de filtragem ou colagem.

#### Nota de Prova

Cor púrpura opaca. Grande complexidade aromática, com aromas de frutos silvestres pretos maduros com uma nota mineral. Na boca, apresenta grande concentração com taninos firmes. A componente da casta Sousão contribui para uma boa acidez do lote.

#### Engarrafamento

Maio 2002

#### Produção Total

2,047 caixas de 2x6/75cl

Agrónomo responsável: José Adalberto Vasques de Almeida

Enólogos responsáveis: Peter Symington, Charles Symington e Miles Edlmann.



## CRÍTICAS

"Um hino ao trabalho no lagar. A casta Sousão é determinante para o perfil deste Vinho do Porto Vintage excepcional." Classificado nos 100 Melhores Vinhos do Ano e Quadro de Honra 2003. Excepcional \*\*\*\*\* José Salvador, Roteiro dos Vinhos Portugueses 2003

"...está poderoso, complexo, apimentado e, embora se recomende a sua guarda durante, pelo menos, mais uma dezena de anos, bebe-se também desde já com muito agrado." Class. 18.5. Luis Ramos Lopes, Revista de Vinhos, Outubro 2002

"Conseguir colocar o primeiro Vintage logo na lista dos melhores poderá ser um objectivo de muitos, mas não é fácil, já que a concorrência é feroz. Entendemos, no entanto, que este Vinho merecia este prémio, uma vez que foi dos que mais nos deu prazer a provar. (...) Prazer no estado puro, mas um prazer doce." Classificado entre Os Melhores do Ano. 7 - Muito Bom Mais. João Paulo Martins, Vinhos de Portugal 2003

"Muito bem na boca, fino, cheio mas muito, muito rico de aromas." 18/20 Pontos. João Paulo Martins, Revista de Vinhos, Novembro 2002

"Um Vintage com um foco tremendo na doçura de fruto e mineral. Aromas ricos florais, frutos vermelhos muito doces, geleias, pólvora e minerais. Ataque doce na boca, muito volumoso, evoluindo para alguma segura. Muito fruto doce, termina longo ao fruto" Excelente, de qualidade superior e rara, muito recomendável, 18,5 pontos. João Afonso, A Minha Selecção: Anuário de Vinhos 2003

"O estilo Quinta de Roriz impõe-se pela espectacularidade dos seus aromas e sabores intensos. Pastoso, denso, cor de amoras pretas. Sabores vinosos intensos. Macio." Class. \*\*\*\*\* 100 Vinhos Portugueses seleccionados por José Salvador, Jornal de Notícias, 17 Dezembro 2003

"This is really fantastic. Wonderful aromas of grapes, berries and cherries. Full-bodied, medium-sweet, with wonderfully refined tannins and a long, long finish. Even better in bottle. A gorgeous wine. Best after 2014." Score: 95 points. James Suckling, Wine Spectator Weekly, February 20, 2003

"Very powerful. Great wine." Score: \*\*\*\*\* Michael Broadbent, Vintage Wine, December 2002

"The 2000 is a tremendous mouthful of Porto, a luscious, intoxicating wine that combines power and grace, black fruit and schist. The supple entry yields a persimmon redness, anticipating the big wallop of fruit that builds then slowly tightens into a mineral-edged finish. Potent and concentrated for years of development." Score: 94 points. Joshua Greene, Wine & Spirits, December 2002

"This is an impressive new kid on the vintage block from a first class property. Good value too. Made by the Symington family." Score: 91 points— 3rd place out of 37 wines tasted. Richard Mayson, Wine & Spirit International, November 2002

"A bouquet of melted asphalt, black currants, prunes, and blackberries emerges from this dense ruby/purple-coloured offering. Made in a superficial style, it offers black fruit, medium body, moderate sweetness, and an abrupt finish. Drink it over the next 10-15 years." Score 91 Points – 3rd place out of 37 wines tasted. Robert Parker, The Wine Advocate, 30th October 2002

"This Quinta is owned by the van Zeller family. Its fruit is vinified and marketed by the Symington. It's a hugely ripe wine that also has a fine tannic, almost mineral character, which leaves a great structure. Expect this wine to age long and well." Rated 89-92 points. Roger Voss, Wine Enthusiast, September 2002

"My personal favourites are Quinta de Roriz and Quinta do Vesuvio. Roriz, an old Douro estate owned by João van Zeller and the Symington family, is exceptionally opaque and viscously rich with immense depth of liquorice and tarry spiciness." Anthony Rose, The Independent Magazine, 24th August 2002

"Tar and pepper on the nose; rich and dense with ripe, fleshy fruit backed by ripe tannins. Mid-to-heavy weight. Complete." \*\*\*\*\* Highly recommended. (One of only 8 wines achieving this category). Richard Mayson, Decanter Magazine, August 2002

"Chunky, vanilla spice, floral, round and weighty. There is the tightness here of a stylish port just beginning its life. Long term ageing." Score 91 Points – 3rd place out of 37 wines tasted. Anette Duce, Wine Magazine, August 2002

"Very black with attractive bold fruit, full and juicy with a firm tannic structure and a good length." Score 91 Points. Ben Campbell-Johnston, Wine Magazine, August 2002

"Excellent deep healthy purple. Big, round and toasty – rather attractive on the nose. Good sweet mid-palate with top notes that make it a really well balanced, lively proposition even if it fails to be one of the biggest wines in the line-up. Quite chewy and respectable. Attractive for the medium-term." Score 17. Jancis Robinson, Purple Pages, <http://www.jancisrobinson.com/sub02/jrs02138.htm>, 2nd July 2002

"Inky; dense, peppery nose; elegantly balanced, fairly full, very fine tannin; long, sweet and even across the palate; subtle, complex and harmonious, with excellent length. Finesse and sinew at once; excellent prospects. Score 16.5. Michael Schuster, Journalist, 14th June 2002

"The 2000 Roriz is a dark, opaque purple with intense sweet aromas of freshly picked flowers. Dense, chewy blackberry preserves and jammy blueberry pie. Medium to full-bodied with refined tannins for such a youngster The Roriz should cellar well for the mid-term. Approximately 2,000 cases were produced. Rated 89-91 points. Roy Hersh, Words About Port, <http://www.wineloverspage.com/port/index.shtml>, 6th June 2002

"Glorious aromas of perfumes, roses, berries and flowers. Full-bodied, concentrated and chewy, yet silky, with fine tannins and a berry aftertaste." Rated 92-94 points - Outstanding. James Suckling, Wine Spectator Weekly, 30th May 2002

Good colour. Nice vigorous, stylish nose. Good depth here. Medium-full body. Harmonious and elegant. Fresh and fruity. Long and positive". Clive Coates, The Vine, July 2002

"...with soft and rich black fruit but firm tannins on the palate". Lee Fleming, Santé, 2004 Annual Buying Guide

"This is an outstanding young port from a small producer. Deep ruby/purple in color, this wine delights the senses with aromas and flavors of sweet plum, black berries and licorice. The wine has a seamless finish..." Bruce May, Post Gazette, 29th January 2004

The International Wine & Spirit Competition: BEST IN CLASS – GOLD 2005 (Tasting Category Port Single Quinta Vintage 2000) Setembro, 2005