

P+S

PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ

DOURO · PORTUGAL



Quinta de Roriz

O Chryseia 2023 foi produzido a partir de uma rigorosa seleção de uvas da Quinta de Roriz e da Quinta da Perdiz, propriedades da Prats & Symington. Como em todas as edições anteriores do Chryseia, houve também o habitual contributo da vinha vizinha de Roriz, Quinta da Vila Velha, propriedade particular de Rupert Symington.

A abundante precipitação na primeira metade do inverno reverteu a grave seca de 2022, repondo satisfatoriamente os níveis de água no solo. Embora o período de fevereiro a abril tenha sido excepcionalmente seco e ameno, períodos de chuva intensa no final da primavera, em maio e junho, sustentaram as plantas ao longo do ciclo de maturação. Enquanto grande parte da Europa enfrentava ondas de calor extremas durante o verão, as temperaturas de julho em Portugal estiveram próximas do normal e, no Douro, ligeiramente abaixo da média. Apesar de praticamente não ter chovido na região em julho e agosto, a razoável humidade do solo, aliada a temperaturas comparativamente moderadas, favoreceu bons níveis de acidez, maturações equilibradas e um bom desenvolvimento fenólico. Chuvas perfeitamente sincronizadas no início de setembro proporcionaram um excelente arranque para a vindima, realizada sob excelentes condições durante a primeira quinzena do mês. A Touriga Nacional foi colhida entre 4 e 20 de setembro, seguindo-se a Touriga Franca, entre 18 e 28 de setembro.

COMPOSIÇÃO VARIETAL:

72% Touriga Nacional | 28% Touriga Franca

Álcool	pH	Acidez Total	Estágio	Enólogos
14.5% vol.	3,61	5,9 g/L (ácido tartárico)	15 meses em barricas de carvalho francês de 400L	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia Miguel Bessa