

POST SCRIPTUM 2012 - DOURO DOC

DE CHRYSEIA

CONDIÇÕES

O que mais marcou o ano vitícola 2011/2012 foi a escassez de água, Choveu em Novembro e em Abril. O Inverno foi extremamente frio, o mais frio desde 1991. Uma floração com pouco sucesso, levou a alguma incidência de baguinha e a uma produção pequena. Temperaturas de Verão abaixo da média amenizaram o efeito da falta de água nos solos e com um reduzido número de cachos por videira, foi possível atingirmos a plena maturação das uvas e a produção de excelentes vinhos.

ORIGEM DAS UVAS

Vindima na **Quinta de Roriz**, entre 12 de Setembro e 8 de Outubro e na **Quinta da Perdiz** de 27 de Setembro a 9 Outubro.

CASTAS

Touriga Franca – 53%
Touriga Nacional – 45%
Outras – 2%

VINIFICAÇÃO

As uvas são seleccionadas manualmente em tapete de escolha após o que sofrem um segundo processo mecânico de selecção de bagos. Os bagos são assim esmagados de forma suave antes de entrarem na cuba de fermentação. Após inoculação com uma cultura seca de leveduras activas, inicia-se a fermentação, com controlo de temperatura (que deve rondar os 25°C). A maceração é suave e ajustada à produção de um vinho de consumo precoce mas ainda com uma capacidade bastante grande de envelhecer em garrafa.

CONDITIONS

The most noticeable aspect of the 2011/2012 viticultural year was the lack of water (2012 was the second driest year in the Douro since 1967). An unusually cold winter, the coldest in over a decade, was followed by an erratic spring whose unpredictable conditions lead to poor fruit and, in turn, to a much smaller crop. Lower than average summer temperatures mitigated the effects of the drought, and because there were fewer bunches on the vines, the grape ripening progressed very satisfactorily enabling us to produce some very fine wines.

GRAPE ORIGINS

Harvest at **Quinta de Roriz** between September 12th and October 8th and at **Quinta da Perdiz** from September 27th to October 9th.

GRAPE VARIETIES

Touriga Franca – 53%
Touriga Nacional – 45%
Others – 2%

VINIFICATION

Manual triage is undertaken on a sorting table after which the grapes are de-stemmed before passing through a second berry-by-berry mechanical selection, prior to being gently crushed. The grapes are then relayed to the fermentation vats, and once in the vats they are inoculated with a specially selected yeast culture and fermentation taking place around 25°C. Maceration is very gentle and adjusted in such a way as to produce a wine intended for earlier drinking, nevertheless, with a great ability to mature in bottle.



Envelhecimento

13 meses em barricas de carvalho francês de 400 L.

Tanoarias

TSO, Boutes, François-Frères e Taransaud,

Engarraamento

Terminou a 16 de Abril de 2014.

Produção Total

4.920 caixas de 12 x 75cl (9 L) e 369 garrafas Magnum.

Análise

Álcool: 13,3% vol.
Acidez volátil: 0,58 g/l (ác. acético)
Acidez total: 5,1 g/l (ác. tartárico)
pH: 3,69
Açúcares Redutores: 2,4 g/l
Intensidade corante: 1,2

Consumo

Imediato, embora pelo seu potencial, possa beneficiar de alguns anos de maturação em garrafa.

Enólogos Responsáveis

Bruno Prats e Charles Symington, assistidos por Pedro Correia e Luís Coelho

Notas de Prova

Atraente bouquet floral que revela a característica fragrância de esteva da Touriga Franca a par de uma sugestão de eucalipto. Corpo volumoso e bem estruturado. Notas de frutos pretos (cereja preta e ameixa preta) envolventes, tudo bem alicerçado por uma excelente acidez. Boa capacidade de evolução em garrafa.

Ageing

13 months in French oak barrels of 400 L.

Coopers

TSO, Boutes François-Frères, Taransaud.

Bottling

Concluded on the 16th of April, 2014.

Total Production

4,920 cases of 12 x 75cl (9L) and 369 Magnums.

Analysis

Alcohol: 13.3% vol.
Volatile acidity: 0.58 g/l (acetic acid)
Total acidity: 5.1 g/l (tartaric acid)
pH: 3.69
Reducing sugars: 2.4 g/l
Colour intensity: 1.2

Consumption

Ready for drinking now, although it has the ageing potential to develop further in bottle for a few more years.

Winemakers

Bruno Prats, Charles Symington assisted by Pedro Correia & Luis Coelho

Tasting Notes

Lovely floral bouquet revealing typical Touriga Franca fragrance of esteva (rockrose) and a suggestion of eucalyptus. Rich and full on the palate denoting great structure. Ripples of deep dark fruit flavours (black cherries, plum) underpinned by good acidity. Drinking beautifully but will benefit from a couple of years of bottle age.