

POST SCRIPTUM 2014 - DOURO DOC

DE CHRYSEIA

P+S

PRATS & SYMINGTON

CONDIÇÕES

O ano agrícola 2013/2014 teve um Inverno chuvoso mas também relativamente ameno, o que proporcionou uma antecipação do abrolhamento e um rápido desenvolvimento vegetativo das videiras. Julho e Agosto foram meses bastante instáveis, com a ocorrência de algumas trovoadas. Agosto foi seco e fresco, permitindo o bom desenrolar das maturações. Um arranque da vindima relativamente precoce, com as uvas a apresentarem bons índices de maturação, era já prenúncio de um ano muito bom. As chuvas caídas de Setembro, logisticamente mais difíceis de gerir, não afectaram a qualidade geral das uvas, que deram origem a vinhos de elevada qualidade.

ORIGEM DAS UVAS

Quinta de Roriz e Quinta da Perdiz.

CASTAS

Touriga Nacional – 64%
Touriga Franca – 28%
Tinta Roriz – 8%

VINIFICAÇÃO

As uvas, seleccionadas manualmente em tapete de escolha, sofrem um segundo processo mecânico de selecção de bagos. Os bagos são esmagados de forma suave antes de entrarem na cuba de fermentação e, 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, característica dos grandes vinhos do Douro.

CONDITIONS

The 2013/2014 agricultural year had a wet and relatively mild winter, which led to early bud-break and rapid vegetative growth in the spring. Although July was unstable, with some stormy weather, August was cool and dry, which allowed for an even rate of maturation. The vintage began relatively early, with the maturation levels of the grapes indicating a good year's harvest. Some rain fell during September, which although it created some logistical difficulties, did not affect the general condition of the grapes and some great wines were produced.

GRAPE ORIGINS

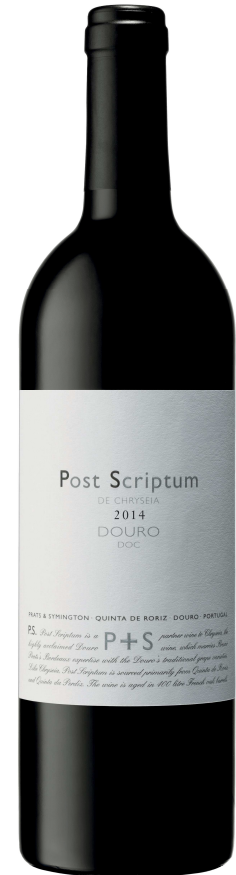
Quinta de Roriz and Quinta da Perdiz.

GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional – 64%
Touriga Franca – 28%
Tinta Roriz – 8%

VINIFICATION

The grapes were sorted by hand before undergoing destemming and an automated second selection process. They are then gently crushed before being relayed to the fermentation vats where they are inoculated with a specially selected yeast culture and fermented at 25°C. During fermentation, the wines are gently macerated in order to produce an earlier drinking wine with a great ability to mature in bottle.

**Envelhecimento**

14 meses em barricas de carvalho francês de 400 L.

Tanoarias

TSO, Boutes, François-Frères e Taransaud.

Engarraamento

Fevereiro, 2016.

Produção Total

5.837 caixas de 12 x 75cl (9L) e 500 garrafas Magnum.

Análise

Alcool: 14,3% vol.
Acidez volátil: 0,55 g/l (ác. acético)
Acidez total: 5,0 g/l (ác. tartárico)
pH: 3,65
Açúcares Totais (glu+frut): 0,8 g/l
Intensidade corante: 1,5

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

Perfil do vinho

O Post Scriptum é um vinho parceiro do Chryseia, produzido a partir de uma segunda selecção do lote deste. Como tal, o perfil é semelhante ao do Chryseia: fruto expressivo e concentrado, aliado a grande equilíbrio e elegância. Mais precoce que o Chryseia, está pronto para ser consumido enquanto novo.

Ageing

14 months in 400L French oak barrels.

Coopers

TSO, Boutes, François-Frères, Taransaud.

Bottling

February, 2016.

Total Production

5,837 12x75cl cases (9l) and 500 magnum bottles.

Analysis

Alcohol: 14.3% vol.
Volatile acidity: 0.55 g/l (acetic acid)
Total acidity: 5.0 g/l (tartaric acid)
pH: 3.65
Total sugars (glu+frut): 0.8 g/l
Colour intensity: 1.5

Consumption

Read to drink now, it has the potential to age for several years.

Winemakers

Bruno Prats and Charles Symington, with the assistance of Pedro Correia and Luis Coelho.

Wine Profile

Post Scriptum is a partner wine to Chryseia and is made from a second selection of the lots produced for the latter. Hence the profile is similar to that of Chryseia, i.e., expressive, concentrated fruit married to exquisite balance and elegance. More precocious than Chryseia, it is ready to enjoy younger.