

CONDIÇÕES DO ANO

Depois de um Outono de 2013 seco e frio, a entrada do Inverno 2013/2014 trouxe bastante chuva, resultando em níveis de humidade no solo satisfatórios assim que entrou a Primavera, o que nos proporcionou um abrolhamento bastante precoce. A floração, igualmente, precoce, aconteceu sob boas condições. Com Julho e Agosto anormalmente frescos o avanço do ciclo vegetativo manteve-se, nomeadamente, no que respeita à maturação, bastante avançada em relação ao normal. Apesar de termos tido uma vindima com muitos dias de chuva por toda a região, o que apresentou muitos desafios às nossas equipas de viticultura e enologia, as quintas de Roriz e da Perdiz foram das menos afectadas, tendo produzido vinhos excepcionais e concentrados. Uma cuidada gestão permitiu-nos colher as uvas nos momentos certos, permitindo-nos maximizar o potencial qualitativo das uvas que chegaram à adega em excelente estado de maturação com teores de açúcar e acidez muito equilibrados. A Touriga Nacional apresentou-se com níveis qualitativos muito homogéneos e a Touriga Franca teve um desempenho muitíssimo bom (o que se reflecte na composição do lote final deste vinho – ver em baixo).

ORIGEM DAS UVAS

Quintas de Roriz (54%) e Perdiz (46%).

CASTAS

Touriga Franca – 35%
Tinta Barroca – 31%
Tinta Roriz – 13%
Tinta Amarela – 11%
Touriga Nacional – 10%

VINIFICAÇÃO

Na pequena adega especializada da Quinta de Roriz. Uvas vindimadas à mão e a sua selecção efectuada em tapete de escolha; inoculação com levedura seleccionada, fermentação em cubas de aço inox, com maceração por remontagem manual a uma temperatura entre os 22 e os 24°C.

Estágio / engarrafamento / produção

Em cubas inox e em barricas de carvalho francês de 400 L. Engarrafado em Janeiro de 2016. Foram engarrafadas 2.455 caixas (12x75cl).

Tanoarias

TSO, François-Frères, Taransaud e Boutes.

Análise

- Álcool: 14,3% vol.
- Acidez volátil: 0,5 g/l (ác. acético)
- Acidez total: 4,9 g/l (ác. tartárico)
- pH: 3,62
- Açúcares Totais: 1,2 g/l
- Intensidade Corante: 1,0

Enólogos Responsáveis

Bruno Prats, Charles Symington, Pedro Correia e Luís Coelho.

Perfil do vinho

O Prazo de Roriz caracteriza-se em particular pelo frutos vermelhos, framboesa e cereja, sendo que o terroir de Roriz inscreve também um toque mineral e apelativas notas de especiarias. Ideal para ser consumido novo, possui no entanto, potencial para estagiar em garrafa por alguns anos.

CONDITIONS OF THE YEAR

Following on from a dry and cold autumn, the winter of 2013/2014 was mostly wet whilst at the same time very mild, with an exceptionally warm February. The spring continued wet and warm and this brought forward the vines' vegetative development with bud-break coming quite early during the first half of March. Unsettled weather during the transition from spring to summer held back fruit development, but a dry and relatively cool month of August was ideal for grape maturation and the final ripening stage. The vintage began quite early with great optimism due to the very fine condition of the grapes; soft skins, full berries and balanced sugars and acidity. Although a fair amount of rain came down throughout the harvest, the areas around Quinta de Roriz and Perdiz were amongst the least affected in the Douro and judicious picking and selection allowed our winemaking team to maximize the quality potential of the grapes which arrived in the Roriz winery displaying perfect phenolic maturity, enabling us to make some very good wines. The quality of the Touriga Nacional was homogeneous throughout and the Touriga Franca was particularly fine, and unsurprisingly this variety makes up just over one third of this wine's final blend.

GRAPE ORIGINS

Quinta de Roriz (54%) and Quinta da Perdiz (46%).

GRAPE VARIETIES

Touriga Franca – 35%
Tinta Barroca – 31%
Tinta Roriz – 13%
Tinta Amarela – 11%
Touriga Nacional – 10%

VINIFICATION

In the small, dedicated Quinta de Roriz winery. The grapes were picked by hand and the bunches were manually sorted. The grapes were inoculated with selected yeast and maceration was achieved through pumping over. Fermentation temperatures were kept between 22°C and 24°C.

Ageing / bottling / production

Stainless steel tanks and French oak barrels of 400 L. Bottled January 2016. 2 455 cases (12x75cl) produced.

Coopers

TSO, François-Frères, Taransaud and Boutes.

Analysis

- Alcohol: 14.3% vol.
- Volatile acidity: 0.5 g/l (acetic acid)
- Total acidity: 4.9 g/l (tartaric acid)
- pH: 3.62
- Total sugars: 1.2 g/l
- Colour Intensity: 1.0

Winemakers

Bruno Prats, Charles Symington, Pedro Correia and Luís Coelho.

Wine profile

The Prazo de Roriz is characterized in particular by red fruits, raspberries and cherries and the Roriz terroir provides a distinctive minerality and appealing peppery spice. Made for drinking young, but with the potential for developing in bottle for several years.

