



Quinta de Roriz, Douro Valley



The Chryseia 2011 was made from a judicious selection of grapes sourced from Prats & Symington's own upper Douro Valley vineyards of Quinta de Roriz and Quinta da Perdiz. The Quinta da Vila Velha vineyard, privately owned by a member of the Symington family, and which borders Roriz, also made a contribution as it has done in every preceding Chryseia wine.

Whilst 2011 was an exceptionally dry year, the abundant rainfall accumulated during the last three months of 2010 was to prove decisive for the prospects of the 2011, creating good water reserves in the Douro subsoil. The geology of the Douro, with its characteristic schist soils, facilitates the retention and storage of water, which the well-established root systems are able to draw on, although they have to go deep down to seek it out. Over centuries the Douro's varieties have acclimatized to this mountain vineyard's harsh conditions and they are well adapted to make the most of what little water they can access and to withstand the typically hot, dry summers.

The incredible terroir of Quinta de Roriz is itself a prevalent factor in the quality and style of Chryseia's wines. The timely rainfall registered in late August and early September proved instrumental in creating ideal conditions for the final ripening stage, which was also favoured by perfect warm and dry vintage conditions. The grapes were received in the winery at Roriz with a textbook balance of sugars, phenolics and acidity, such as we have rarely seen before.

The vintage began at Quinta de Roriz on September 16th with the Touriga Nacional and was concluded with the late-ripening Touriga Franca, which came into the winery on September 30th. There is no doubt in our minds that the Chryseia 2011 is one of the very finest we have made thus far.

**BRUNO PRATS TASTING NOTE:** Very dark and intense colour. Rich fruity nose of black cherries, dark plum, chocolate, with well-integrated and discreet oak. Very rich structure on the palate with great freshness and minerality. The velvety tannins are long, supple and elegant. Lengthy and lingering creamy finish. A wine with great ageing potential.

**GRAPE VARIETIES:** 65% Touriga Nacional / 35% Touriga Franca

ALCOHOLIC STRENGTH:	pH:	ACIDEZ TOTAL:	VOLATILE ACIDITY:	REDUCING SUGARS:	COLOUR INTENSITY:
14.0° vol.	3.59	5.2 g/L (tartaric acid)	0.60 g/L (acetic acid)	3.3 g/L	1.5
AGEING:	COOPERS:		NEW WOOD:	TOTAL PRODUCTION:	WINEMAKERS:
15 months in French oak of 400 litres	Tonnellerie du Sud-Ouest Taransaud, Boutes and François Frères		100%	2.500 cases of 12/75 cl.	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia Luis Coelho



Quinta de Roriz, Douro Valley



O Chryseia 2011 foi produzido a partir de uma selecção criteriosa de uvas provenientes das vinhas da Prats & Symington, localizadas nas Quintas de Roriz e da Perdiz. A Quinta da Vila Velha, propriedade de um membro da família Symington e vizinha de Roriz, também deu o seu contributo, tal como tem acontecido em todas as edições anteriores do Chryseia.

O ano de 2011 foi muito seco, tendo sido de extremo valor, a precipitação caída entre Outubro e Dezembro de 2010. O Douro e os seus solos apresentam uma aptidão enorme para armazenarem água. A videira, pela sua perfeita adaptação a climas agrestes, consegue ir buscar água a vários metros de profundidade, graças ao seu sistema radicular bem adaptado, daí a importância crucial das reservas constituídas pela água da chuva caída na estação fria.

O fantástico *terroir* de Roriz sempre prevalece, este ano com a ajuda acrescida das chuvas de Agosto e início de Setembro.

A colheita das uvas para o Chryseia 2011 teve início a 16 de Setembro com a Touriga Nacional da Quinta de Roriz, tendo a Touriga Franca dado entrada na adega no dia 30 de Setembro. Toda a vindima decorreu com condições meteorológicas perfeitas, o que contribuiu para que 2011 seja, sem qualquer dúvida, uma das melhores colheitas de Chryseia.

**NOTA DE PROVA:** cor profunda com borda púrpura. Aroma mineral e complexo: cereja preta, rosas e cedro. Muito suave e elegante no início do paladar, revelando depois uma estrutura de taninos maduros e sedosos. Longo no final com aromas muito persistentes. Muito complexo elegante enquanto novo, especialmente se considerarmos o seu considerável potencial de envelhecimento.

**COMPOSIÇÃO VARIETAL:** 65% Touriga Nacional / 35% Touriga Franca

ÁLCOOL:	pH:	ACIDEZ TOTAL:	ACIDEZ VOLÁTIL:	AÇUCARES REDUTORES:	INTENSIDADE CORANTE:
14,0 % vol.	3,59	5,2 g/L (ácido tartárico)	0,60 g/L (ácido acético)	3,3 g/L	1,5
ENVELHECIMENTO:	TANOARIAS:	MADEIRA NOVA:	PRODUÇÃO TOTAL:	ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS:	
15 meses em barricas de carvalho francês de 400 L .	Tonnellerie du Sud-Ouest Taransaud, Boutes e François Frères	100%	2.500 caixas of 12/75 cl.	Bruno Prats Charles Symington Pedro Correia Luis Coelho	