

Chryseia DOC DOURO 2000

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Colheita 2000

Condições O Inverno de 2000 caracterizou-se por condições de temperatura amenas e uma fraca pluviosidade. A chuva que se fez sentir durante o período de floração afectou o vingamento o que viria a condicionar do ponto de vista quantitativo a colheita. O Verão ocorreu com condições climáticas favoráveis o que possibilitou um desenvolvimento harmonioso da videira com a produção de fruta de excelente qualidade. As uvas foram colhidas manualmente a partir de 13 de Setembro e terminou no dia 5 de Outubro.

Origem das uvas Propriedades da família Symington, nomeadamente, Vesúvio, Malvedos, Bomfim e Vila Velha.

Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão.

Vinificação Ocorre no moderno centro de vinificação da Família Symington na Quinta do Sol; rigorosa selecção manual das uvas em tapete de escolha ('trriage'); inoculação com levedura seleccionada; fermentação em cubas de aço inox (20.000 lts), com maceração por remontagem e temperatura controlada (28 a 30°C).

Envelhecimento 8 meses em cascos novos de carvalho francês de 400 lts.
Tanoarias - Tonnellerie du Sud-Ouest.

Colagem Colagem de afinação com clara de ovo.

Engarrafamento Julho 2001.

Produção total 3.000 caixas de 9 litros.

Análise

Álcool 13,3% vol.
Acidez Volátil 0,50 g/l ác. acético
Acidez Total 5.3 g/l ác. tartárico

Consumo Imediato, embora possa beneficiar seguramente de algum tempo mais de estágio em garrafa; deve ser decantado e arejado previamente e ser servido a uma temperatura a rondar os 18°C.

Enólogos responsáveis

Bruno Prats, Charles Symington e Stephane Point.

