



Quinta de Roriz, Alto Douro



O Chryseia 2009 foi produzido a partir de uma selecção criteriosa de uvas provenientes das próprias vinhas da Prats & Symington, a Quinta de Roriz e a Quinta da Perdiz. A Quinta da Vila Velha, propriedade particular de um elemento da família Symington e vizinha de Roriz, também fez um contributo, tal como tem feito em todas as edições antecessoras do Chryseia.

A magnífica vinha de Roriz, umas das mais belas quintas do vale do Douro, com uma longa e rica história como produtor independente de grandes vinhos, foi adquirida pela Prats & Symington na Primavera de 2009. O Chryseia 2009 foi assim o primeiro a ser vinificado na moderna adega de vinhos tranquilos da propriedade.

Trabalhar as vinhas de montanha do Douro apresenta muitos e variados desafios, todos os anos quase sem excepção e 2009 não foi diferente. Foi o terceiro ano consecutivamente seco e para agravar a situação de seca, o calor intenso que se fez sentir, particularmente em Agosto e Setembro, aportou uma significativa redução no tamanho da colheita (uma das mais pequenas dos últimos 15 anos no Douro). Apesar das condições adversas, o terroir de Roriz fez-se valer; a exposição norte atenuou a ferocidade do calor e as duas castas que compõem o Chryseia (a Touriga Nacional e a Touriga Franca) são das que melhor resistem ao calor, um facto que jogou em nosso favor. Aliás a Touriga Franca é de maturação tardia, e beneficiou das condições quentes e secas registadas durante o mês de Setembro. Quer a Touriga Nacional, quer a Touriga Franca completaram de modo muito satisfatório os seus ciclos de maturação, assegurando elevada qualidade.

**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 final com aromas persistentes. Muito acessível enquanto novo, especialmente se considerarmos o seu considerável potencial de envelhecimento.

**COMPOSIÇÃO VARIETAL:** 70% Touriga Nacional / 30% Touriga Franca.

ÁLCOOL:	PH:	ACIDEZ TOTAL:	ACIDEZ VOLÁTIL:	AÇUCARES REDUCTORES:	INTENSIDADE CORANTE:
14,4° vol	3,64	5,10 g/l (ácido tartárico)	0,45 g/l (ácido acético)	2,4g/l	1,4
ENVELHECIMENTO:	TANOARIAS:	MADEIRA NOVA:	PRODUÇÃO TOTAL:	ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS:	
13 meses em barricas novas de carvalho francês de 400 l.	Tonnellerie du Sud-Ouest Taransaud, Boutes François Frères, Saury	100%	2.850 caixas de 12/75 cl.	Bruno Prats Charles Symington	

CHRYSEIA  
2009  
DOURO  
DOC

**P+S**  
PRATS & SYMINGTON · QUINTA DE RORIZ  
DOURO · PORTUGAL

Quinta de Roriz, Douro Valley



The Chryseia 2009 was made from a judicious selection of grapes chosen from Prats and Symington's own prime 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.

The magnificent Roriz vineyard, one of the most spectacularly beautiful quintas in the Douro Valley, with a long and rich history as an independent producer of fine wines, was acquired by Prats & Symington in the spring of 2009. The Chryseia 2009 was thus the first to be vinified in the modern, dedicated DOC winery on the property.

Farming the mountain vineyards of the Douro presents many varied challenges, every year almost without exception and 2009 was no different. This was the 3rd dry year in succession, and to compound the drought, the very hot conditions experienced in particular through August and September, brought about a very significant reduction in the size of the vintage (one of the smallest of the last 15 years in the Douro). The adverse conditions notwithstanding, the exceptional terroir of Quinta de Roriz came to the fore. The vineyard's cooler north-facing aspect provided respite from the ferocity of the heat and the fact that the two varieties used in the making of Chryseia (Touriga Nacional and Touriga Franca) are generally heat-resistant also worked in our favour. Additionally, the Touriga Franca is a late ripener and was therefore well equipped to withstand - and gain from - the very hot conditions experienced through September. As the last variety to be picked at the end of September, after a full month of heat and three months with a paltry 7mm of total rainfall, yields did suffer though; the Franca producing an average of just 870g/vine (as compared to an overall average of 1.41Kg/vine). However, both the Nacional and the Franca performed well, completing their maturation cycles satisfactorily and delivering very good quality.

**TASTING NOTE:** deep colour with violet rim. Mineral aroma with great complexity: black cherries, roses and cedarwood. Very soft and elegant on the palate, which goes on to reveal fine mature, silky tannins. Long finish with persistent aromas. Approachable when young, noteworthy if one considers its undoubted long ageing potential.

**GRAPE VARIETIES:** 70% Touriga Nacional / 30% Touriga Franca.

ALCOHOLIC STRENGTH:	pH:	TOTAL ACIDITY:	VOLATILE ACIDITY:	REDUCING SUGARS:	COLOUR INTENSITY:
14.4° vol	3.64	5.10 g/l (tartaric acid)	0.45 g/l (acetic acid)	2.4g/l	1.4
AGEING:	COOPERS:	NEW WOOD:	TOTAL PRODUCTION:	WINEMAKERS:	
13 months in new French oak barrels of 400 litres.	Tonnellerie du Sud-Ouest Taransaud, Boutes, Radoux, François Frères, Saury.	100%	2.850 cases of 12/75 cl.	Bruno Prats Charles Symington	