

WINE DESCRIPTION / FICHA DE PRODUTO

POST SCRIPTUM 2013 - DOURO DOC**DE CHRYSEIA****CONDIÇÕES**

O ano agrícola 2012/2013 trouxe um Inverno chuvoso que repôs as reservas de água nos solos ressequidos após dois anos consecutivos de seca. A Primavera amena proporcionou boas condições para a floração e favoreceu também um bom vingamento.

Embora o Verão tivesse sido muito quente e seco, as reservas de água no solo ajudaram as vinhas a resistirem bem e no arranque da vindima as uvas apresentavam bons índices de maturação, deixando adivinhar um ano muito bom. As chuvas que caíram no final de Setembro obrigaram a algumas mudanças de planos mas felizmente conseguimos vindimar as melhores parcelas (de Touriga Nacional, por exemplo) antes da chegada desta precipitação.

ORIGEM DAS UVAS

Quinta de Roriz e Quinta da Perdiz.

CASTAS

Touriga Nacional – 59%

Touriga Franca – 30%

Tinta Roriz – 5,5%

Tinta Barroca – 5,5%

VINIFICAÇÃO

As uvas são seleccionadas manualmente em tapete de escolha após o que sofrem um segundo processo mecânico de selecção de bagos. Os bagos são assim esmagados de forma suave antes de entrarem na cuba de fermentação. 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.

CONDITIONS

The 2012/2013 viticultural year brought substantial winter rainfall which replenished the water reserves in the parched soils, following two consecutive years of drought. Spring was dry and mild and this created good conditions for flowering and favoured good fruit set.

Despite a very hot and dry summer, the water reserves stored in the soil from the bounty of winter rains helped the vines to withstand the adverse conditions and by the time the vintage got underway, the berries were well ripened with a good balance of sugar and acidity.

Rainfall at the end of September imposed flexibility in our picking order but fortunately the best grapes (in particular Touriga Nacional) were harvested before the rain set in.

GRAPE ORIGINS

Quinta de Roriz and Quinta da Perdiz.

GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional – 59%

Touriga Franca – 30%

Tinta Roriz – 5,5%

Tinta Barroca – 5,5%

VINIFICATION

Manual triage is undertaken on a sorting table after which the grapes are de-stemmed before passing through a second berry-by-berry mechanical selection, prior to being gently crushed. The grapes are then relayed to the fermentation vats, and once in the vats they are inoculated with a specially selected yeast culture and fermentation takes place around 25°C. Maceration is very gentle and adjusted in such a way as to produce a wine intended for earlier drinking, nevertheless, 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,

Engarraçamento

Abril, 2015.

Produção Total

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

Análise

Alcool: 13,85% vol.

Acidez volátil: 0,51 g/l (ác. acético)

Acidez total: 4,9 g/l (ác. tartárico)

pH: 3,62

Açúcares Totais (glu+frut): 0,8 g/l

Intensidade corante: 1,2

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

Notas de Prova

Cor rubi profunda. Apetivos aromas de ameixa madura. Corpo volumoso e bem estruturado. Taninos muito elegantes, apresentando um final de boca muito fresco e duradouro. Está pronto a beber mas revela um elevado potencial de envelhecimento.

Ageing

14 months in French oak barrels of 400 L.

Coopers

TSO, Boutes François-Frères, Taransaud.

Bottling

April, 2015.

Total Production

6.650 cases of 12 x 75cl (9L) and 500 Magnum bottles.

Analysis

Alcohol: 13,85% vol.

Volatile acidity: 0,51 g/l (acetic acid)

Total acidity: 4,9 g/l (tartaric acid)

pH: 3,62

Total sugars (glu+frut): 0,8 g/l

Colour intensity: 1,2

Consumption

Ready for drinking now, although it has the ageing potential to develop further in bottle for a few more years.

Winemakers

Bruno Prats, Charles Symington assisted by Pedro Correia & Luis Coelho

Tasting Notes

Deep dark ruby color. Attractive aromas of ripe prune and black cherry. Very full on the palate denoting great structure. Elegant tannins leaving a fresh and long tasting finish. Ready to drink with a good aging potential.