

Prazo de Roriz DOC DOURO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Colheita 2001

Condições O Inverno de 2001 foi extremamente chuvoso e de temperaturas bastante amenas. A ocorrência de boas condições climatéricas durante o período da floração, permitiu prever à data um ano de grande produção no Douro. Contudo, um Verão muito quente e seco originou uma redução da produção geral, tornando 2001 num ano médio em termos de quantidade produzida. As uvas foram colhidas manualmente a partir de 19 de Setembro e terminou no dia 21 de Setembro.

Origem das uvas Exclusivamente provenientes da Quinta de Roriz, de parcelas de videiras de 5 e 10 anos de idade, seleccionadas para o efeito, com base nos estudos de maturação realizados.

Castas 43% Tinta Roriz, 32% Touriga Franca, 14% Tinta Barroca e 11% Touriga Nacional.

Vinificação Decorreu no moderno centro de vinificação na Quinta de Roriz; rigorosa selecção manual das uvas em tapete de escolha (triage); inoculação com levedura seleccionada; fermentação em cubas de aço inox (20.000 lts), com maceração por remontagem e temperatura controlada (26 a 27°C).

Envelhecimento 12 meses em cascos de segundo anos de carvalho francês e americano de 400 lts. Tanoarias - Tonnellerie du Sud-Ouest, Tanoaria Coelho.

Colagem Colagem de afinação com clara de ovo.

Engarrafamento Novembro 2002.

Produção total 2.300 caixas de 9 litros.

Análise

Álcool	13,0% vol
Acidez Volátil	0,41 g/l ác. acético
Acidez Total	5,0 g/l ác. Tartárico
pH	3,63

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 de 17°C.

Enólogos responsáveis

Charles Symington e Pedro Correia.

