

Prazo de Roriz DOC DOURO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Colheita 2002

Condições 2001/2002 foi caracterizado por um Inverno excepcionalmente seco, a que se seguiu um Verão seco e suave. As grandes flutuações da temperatura durante os meses de Inverno ocasionaram o abrolhamento mais tarde do que o normal (em meados de Março) e a floração só se deu em meados de Maio, produzindo boas uvas. As uvas beneficiaram de alguma chuva esporádica e especialmente da chuva que caiu em 24 e 25 de Agosto, mesmo antes da vindima. A vindima manual decorreu entre 11 e 18 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 45% Tinta Roriz, 35% Touriga Franca, 10% Tinta Barroca, 10% Touriga Nacional.

Vinificação Decorreu no moderno centro de vinificação da Família Symington na Quinta do Sol; 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 9 meses em cascos de segundo ano de carvalho francês e americano de 400 lts. Tanoarias - Tonnellerie du Sud-Ouest, Tonnellerie Demptos.

Colagem Colagem de afinação com clara de ovo.

Engarrafamento Julho 2003

Produção total 3.023 caixas de 9 litros

Análise

Álcool	12,77 % vol.
Acidez Volátil	0,52 g/l ác. acético
Acidez Total	5,10 g/l ác. tartárico
pH	3,64

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 17°C.

Enólogos responsáveis

Charles Symington e Pedro Correia

