



## QUINTA de RORIZ

### Vinho Tinto Douro DOC 1999

Apenas 6,9% da produção da quinta foi seleccionada, o que resultou no engarrafamento de apenas 1.000 caixas de vinho produzido exclusivamente com uvas da propriedade.

O Inverno de 1998/1999 foi excepcionalmente frio e seco o que atrasou o abrolhamento. O bom tempo regressou na Primavera e a floração ocorreu em condições perfeitas nos finais de Maio, resultando numa boa produção na quinta. Em finais de Julho algumas das vinhas já mostravam sinais de stress hídrico, mas finalmente choveu nos primeiros dias de Agosto. Durante todo o mês as temperaturas foram mais baixas que o habitual e as noites frias, o que foi fundamental para a obtenção de uma evolução equilibrada dos ácidos e polifenóis.

Foi efectuado um cuidadoso estudo de maturação, que estabeleceu o dia 16 de Setembro para início da vindima na vinha velha, cujos baixos rendimentos deram origem a vinhos de excepcional qualidade. A precoce maturação própria desta quinta, foi vantajosa na vindima de 1999, visto ter terminado antes da precipitação que ocorreu nos finais de Setembro.

#### Castas

Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinto Cão, provenientes de "vinha ao alto" com separação de castas por talhões e sistema de condução em cordão bilateral.

A Quinta de Roriz proporciona, pela sua localização e exposição, características de maturação das uvas muito particulares. Na realidade, a data ideal de colheita é definida com base em estudos de maturação rigorosos, com a ajuda dos quais pretende-se determinar o ponto óptimo de maturação, quer no que respeita à relação açúcar/acidez, bem como da componente polifenólica, à qual atribuímos uma importância extrema.

#### Origem

Exclusivamente uvas de produção própria, cuidadosamente seleccionadas a partir das parcelas mais favoráveis.

#### Vinificação

As uvas colhidas manualmente para caixas de 20 Kg, por casta, são transferidas para um tapete de escolha onde se faz a sua triagem e simultaneamente o transporte para o desengaçador-esmagador de rolos.

As uvas totalmente desengaçadas e sulfiteadas são transferidas para a cuba de fermentação onde são inoculadas com leveduras seleccionadas.

A fermentação decorreu com controlo de temperatura entre 28 e 30°C, utilizando-se em paralelo remontagens e delestage ou rack and return como processos de maceração a utilizar criteriosamente em função da evolução do vinho.

Foi efectuada uma "cuvaison" - maceração - pós-fermentativa de 3 semanas com vista a otimizar a extracção de taninos, factor muito importante para o potencial de envelhecimento do vinho.

A fermentação malo-láctica foi induzida por inoculação directa em condições de higiene e controlo de temperatura de modo a assegurar um processo rápido e limpo.

#### Envelhecimento

A seguir à fermentação maloláctica, os vinhos sofreram um envelhecimento em casco, em que se utilizou 100% barricas de 225 L de carvalho francês novo, durante sensivelmente um ano, após o que foi transferido para cubas inox para ser engarrafado algum tempo depois.



**Colagem**

Colagem de afinação com clara de ovo.

**Engarrafamento**

Novembro 2000

**Produção total**

997 caixas de 2x6/75cl

**Armazenamento e consumo**

Com a garrafa deitada, em local fresco de pequena amplitude térmica, (14 a 18 °C) e ao abrigo da luz.

Dado tratar-se de um vinho de guarda que não foi submetido a processos de estabilização, deverá ser decantado, de que resultará um certo arejamento que beneficiará com toda a certeza o vinho.

Pode acompanhar pratos de carnes vermelhas e caça. Servir à temperatura de 18 °C.

**Notas de Prova**

Excelente cor rubi com grande profundidade, demonstrativo da elevada concentração da matéria-prima. O aroma é de grande complexidade onde co-existem aromas de frutos vermelhos com aromas evolutivos conferidos pelo seu estágio, com predominância para o cedro, caixa de charutos e couro. Apesar de estarmos em presença de um vinho muito elegante na boca, possui taninos firmes e uma estrutura que lhe pode augurar uma vida longa e um futuro promissor.

Este vinho beneficiará com um envelhecimento em garrafa durante os próximos 10 anos.

**Especificações Técnicas**

- Grau Alcoólico: 12,5% vol.
- Acidez total: 4,65 g/L (ác. Tartárico)
- pH: 3,68

Agrónomo responsável: José Adalberto Vasques de Almeida

Enólogos responsáveis: Charles Symington e Pedro Correia

## CRÍTICAS

OSÉ SALVADOR

Roteiro dos Vinhos Portugueses de 2002

"Um tinto d'ouro. Um vinho tinto de envergadura, à dimensão grandiosa do Douro, robusto, retinto, com uma riqueza aromática luxuriante, bem condimentada por 12 meses de estágio em cascos novos de carvalho francês. Elaborado a partir das castas Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinto Cão, este tinto confirma a excepcional qualidade da colheita anterior e é embelezado com um rótulo da autoria do pintor José de Guimarães."

Class entre os 100 Melhores Vinhos do Ano. Excepcional. \*\*\*\*\*

JOÃO AFONSO

A Minha Selecção: Anuário de Vinhos 2002

"Mais concentração e harmonia neste vinho. Fechado e concentrado com notas de framboesa, cereja, tabaco e especiaria de muito boa barrica. Profundo e estruturado na boca, mediana densidade, taninos maduros dominados pelo fruto, termina com longa persistência." Class. Excelente. 17,5 valores.

JOÃO PAULO MARTINS

Vinhos de Portugal 2002

"Provado em 2001. Muito boa concentração, aroma cheio, madeira evidente mas de boa qualidade. O estilo é todo em concentração mas moderno. Muito bom volume na boca, muito afinado, grosso mas sem exageros. É um belo tinto do Douro e vai, cremos, dar melhor conta de si do que o 96." Class. \*\*\*\*\* , 6/7

NOTÍCIAS MAGAZINE

Vasco d'Avillez

"Quinta de Roriz, Douro DOC, Tinto, 1999, foi achado com cor de rubi profundo, o que mostra bem a concentração de matéria-prima. Tem aroma complexo e de mistura com frutos vermelhos como os morangos e as framboesas estão os aromas provenientes da madeira em que estagiou. Descubrem-se aromas de cedro, de madeira de caixa de charutos, o que, ao contrário do que muita gente pensa, não é mau sinal. É um vinho muito elegante, na boca possui taninos firmes e tem uma estrutura que nos indica que ele terá uma vida longa e, por isso, um futuro promissor".  
3 Junho 2001

PÚBLICO

"A primeira colheita de um tinto Quinta de Roriz, DOC Douro, da safra de 1999, está prestes a surgir no mercado. É um tinto muito sério: de um rubi profundo, aroma complexo, limpo, frutado e com notas de tabaco e chocolate, impressiona na boca pelo seu corpo vigoroso e harmonioso e pelos taninos firmes, mas doces".

19 Maio 2001

"Rich, smoky aroma and flavors of dark plum, dark cherry and cassis. Plenty of chocolaty notes as well. Silky tannins build with intensity of the finish, which is filled with mineral elements. Tempting now. Best from 2003 through 2006."

Score: 88 points

Kim Marcus

Wine Spectator Weekly, March 15, 2002

"Tight and concentrated with notes of raspberry, cherry, tobacco and spices from very good oak. Deep and well structured on the palate, medium density, ripe tannins dominated by fruit ending with a long finish."

Portuguese Wines,

The Year's Best

April 21, 2002

Notes of tar and resin and top quality oak. Good structure on the palate, with an easy yet austere style. Very delicate tannins."

Score: 17.5 points; drink now or keep

Kim Marcus

Portuguese Wines,

Great Portuguese Reds - Tasting Notes

March 15, 2002