



QUINTA de RORIZ

Porto Vintage 1999

Condições

O Inverno de 1998/99 foi frio e seco, a que se seguiu um período de tempo húmido em Abril e Maio. Junho e Julho foram meses secos, com alguma chuva retemperante a cair no início de Agosto. Foram então efectuados estudos de maturação na Quinta de Roriz, e a vindima teve início a 15 de Setembro com a Vinha Velha, cujas cepas, de baixa produção, resultaram em vinhos extraordinariamente concentrados. As características de maturação antecipada observadas na quinta revelaram-se particularmente proveitosas durante a vindima de 1999, que tinha já sido dada por terminada por ocasião das chuvas que atingiram o Douro no final de Setembro.

Castas

O cultivo da casta Tinta Francisca e de outras castas menos populares, como a Sousão (que contribui para uma excelente cor e acidez) e a Tinta Amarela (que dá origem a vinhos aromáticos e equilibrados), prosseguiu até aos nossos dias, coexistindo hoje lado a lado na Quinta de Roriz com as 5 castas clássicas do Douro. Esta combinação contribui para uma maior complexidade, concentração e estrutura tânica dos vinhos regularmente produzidos na quinta.

Vinificação

A vindima é totalmente manual, sendo o vinho integralmente produzido nos tradicionais lagares em granito. O Vintage Quinta de Roriz 1999 fermentou com leveduras indígenas a uma temperatura entre 24-28°C. Quando a fermentação atingiu os níveis de açúcar desejados (normalmente em 48 horas), o mosto foi então fortificado com aguardente vínica a 77% v/v (geralmente 80% mosto / 20% aguardente).

Envelhecimento

O Vintage Quinta de Roriz 1999 foi envelhecido durante dois anos em tonéis de carvalho na Quinta.

Notas de Prova

Excelente concentração de cor. No aroma salienta-se as notas de frutos pretos, com ligeiro toque de esteva. Na prova de boca, apresenta um perfil clássico, com enorme equilíbrio, taninos firmes, e um final longo e cheio de carácter.

Sugestões de Consumo

Necessita ser decantado e uma vez aberta a garrafa o vinho mantém as suas qualidades especiais provenientes do envelhecimento na garrafa por quatro ou cinco dias.

Servir à temperatura ambiente 18°.

Excelente com queijo, nozes ou frutos secos após a refeição.

Armazenamento

Armazenar em local fresco (5-20°C), ao abrigo da luz e sempre mantendo a garrafa deitada.

Engarrafamento

Maio 2001

Produção Total

2,024 caixas de 2x6/75cl

Agrónomo responsável: José Adalberto Vasques de Almeida

Enólogos responsáveis: Peter Symington, Charles Symington e Miles Edlmann.



CRÍTICAS

"É o mais floral, o mais elegante e o mais harmonioso dos vinhos do Porto Vintage que provei para este roteiro e daí a distinção de 'Rolha de Ouro 2002' para Vinhos Generosos." Class: Rolha de Ouro 2002, Excepcional, ***** José Salvador, Roteiro dos Vinhos Portugueses 2002

"Um estilo firme e 'teso' num conjunto meio seco com notas de ginja, cereja, framboesa, flores silvestres e ligeiro estragão. Mediano na concentração e estrutura sólida com muitos e bons taninos num estilo nobre ainda que por ora um pouco duro. Termina médio/longo ao fruto e com agradável e relativa secura. Beba ou guarde. 17" João Afonso, A Minha Selecção, Anuário de Vinhos 2002

"Top wine from this smaller estate. It's incredibly stylish, even as young as it is now. A lighter body featuring more liquid and less plum pudding should mean that it will be an easy drinker come maturity. With pure fruit, spice and lots of coffee already poking through, it has a fine future." Score: 95 points. Michael Schachner, Wine Enthusiast, 15th November 2002

"This '99 comes primarily from old vines, before João van Zeller and the Symington family began replanting this quinta in 2000. Delicious and young, this hits right off with a floral, strawberry scent and a lovely texture. It's more vinous than most Porto, built more like a Banyuls. Tart and grapey, high in tone, this doesn't seem destined for long aging, but at eight to ten years, it should be a star with Roquefort, gorgonzola dolce or a block of Stilton." Score: 88 points. Joshua Greene, Wine & Spirits, April 2002

"Vegetal notes dominate here and it is also neither dense nor full-bodied. Fruit is more evident, dense and ripe, and the flavour on the palate is good. A good lovely Vintage." Score: 17; drink now or keep. João Paulo Martins, Portuguese Wines, 1 February 2002

"Dense and dark, spice, chocolate, berry fruit; luscious, intense, and long". Anthony Dias Blue, Epicurious.com, 6th December 2002

The International Wine & Spirit Competition: BEST IN CLASS – SILVER 2005 (Tasting Category Port Single Quinta Vintage 1999)
Setembro, 2005