



## QUINTA de RORIZ

### Porto Vintage 2001

#### Condições

Todas as uvas foram colhidas à mão e vinificadas nos sete lagares de granito da Quinta.

O Inverno de 2000-2001 foi dos mais húmidos de que há memória e um dos efeitos de tanta precipitação (e particularmente os céus carregados de nuvens) foi o facto de a temperatura se ter mantido surpreendentemente amena, sem as flutuações usuais. Estas suaves temperaturas do Inverno anteciparam o abrolhamento para o início de Março. Graças a uma temporada quente no princípio de Maio, a floração também se deu relativamente cedo e com rapidez e uniformidade. Estas circunstâncias, combinadas com valores de vento e precipitação insignificantes, proporcionaram condições ideais e as uvas vingaram bem.

Julho foi relativamente fresco, e a água presente no solo assegurou uma maturação eficaz. Agosto trouxe alguns períodos de temperaturas bastante elevadas que tiveram como consequência uma suspensão temporária da fotossíntese, mas Setembro voltou a ser relativamente frio, particularmente no fim, e muito seco.

A vindima na Quinta de Roriz começou no dia 17 de Setembro e ficou concluída à hora de almoço do dia 27. As uvas estavam em excelentes condições chegando à adega à temperatura ideal.

A casta Sousão contribui com uma porção significativa, cerca de 30% do lote, com a Vinha Velha (plantações velhas misturadas que produzem vinhos muito concentrados) e a Touriga Nacional a criar o equilíbrio deste extraordinário vinho.

#### Vinificação

Fermentação com leveduras naturais.

Fortificação aos 8º Baumé.

As uvas foram colhidas à mão. No final de cada dia, foram pisadas da forma tradicional - pisa a pé durante três horas (corte), por uma equipa de 20 pessoas por lagar. No dia seguinte, a pisa foi retomada por uma equipa mais pequena, com cerca de 10 homens por lagar, três horas durante o dia e outras três à noite. Quando a manta subiu, os lagares foram trabalhados com 'macacos', por grupos compostos por 4 a 6 homens. e pisadas da

forma tradicional - pisa a pé - nos lagares de granito da Quinta de Roriz.

Os mostos caracterizaram-se pelo nível de graus Baumé acima da média, possibilitando fermentações prolongadas. Este factor contribuiu indubitavelmente para a concentração dos vinhos.

Os vinhos estagiaram em tonéis de carvalho e só depois foram engarrafados. Não foram submetidos a qualquer tipo de filtragem ou colagem.

#### Nota de Prova

O Quinta de Roriz 2001 apresenta-se muito característico desta propriedade. Subtil e no entanto poderoso, e com uma estrutura preparada para um longo envelhecimento.

#### Engarrafamento

Abril 2003

#### Produção Total

761 caixas de 2x6/75cl

Agrónomo responsável: José Adalberto Vasques de Almeida

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



## CRÍTICAS

"Outro Vintage de quinta que não foge à regra de elevadíssima qualidade. (...) Tal como a colheita de 2000 este Vintage da Quinta de Roriz é também excepcional. O que é espantoso nestes vinhos é a sua concentração." 100 Vinhos Portugueses seleccionados por José Salvador, Jornal de Notícias, 17 Dezembro 2003

"Muito boa cor, com aroma cheio e franco, onde se misturam nuances florais e frutos bem maduros, a par de um curioso toque de eucalipto e hortelã pimenta que lhe confere elegância e distinção. Encorpado, envolvente, com taninos redondos e final longo e apimentado. Bebe-se desde já com muito prazer mas merece certamente um longo descanso na garrafa para mostrar tudo o que vale." Class. 18.5 pontos. Luis Ramos Lopes, Revista de Vinhos, Outubro 2003

"Aroma com notas de fruta muito madura, compota, realçando o carácter volumoso que a fruta algo pesada lhe confere. Muito bem na prova de boca, muito cheio e redondo, apimentado, fica-se no fim a mastigar o vinho. Está um vintage muito apetecível e passivo de ser bebido já." 17.5 pontos. João Paulo Martins, Revista de Vinhos, Julho 2003

"A química e tinta da china, frutos negros. Na boca mostra garra e nervo, taninos firmes e sólidos, boa estrutura, cheio de fruto e franqueza, termina longo a fruto e matagal." Class. 89 pontos. João Afonso, Anuário de Vinhos 2004

"O solista desta orquestra é a casta Sousão, esquecida no anfiteatro vinhateiro do Douro, a que se associaram uvas de vinhas velhas com as castas misturadas e suficiente acompanhamento da Touriga Nacional. Uma partitura quase perfeita de um Vintage excepcional pela cor violeta-azul, pelos aromas florais intensos e pelos sabores prolongados de um vinho do Porto tinto fantástico." José Salvador, Revista Visão, 11 de Dezembro de 2003

"Roriz is upstream from Pinhao along the south bank of the river; it's owned by Johnny van Zeller and produced by the Symingtons. This '01 is a savory vintage style, emphasizing the resinous green scent of esteva while its fruit remains black and closed. The wine is reduced at the moment to

its structure, to the heat of the Douro and the terse acidity out of schist. Time should bring the fruit out of hiding, though it's likely to remain tight and elegant. Open it again in 12 to 15 years." Score: 91 points. Joshua Greene, Wine and Spirits, Dec. 2003

"Richly textured, verging on opulent, this should be a relatively early-maturing Port. Complex and intriguing on the nose, where smoky mineral aromas evoke memories of sun-baked Douro schist, backed by plush blackberry fruit and a dash of maple syrup. Best from 2010." Score: 92 Points, Editor's Choice. Joe Czerwinski, Wine Enthusiast, Nov. 15, 2003

"Um requintado vinho do Porto de uma das mais conceituadas quintas do Douro... Este saboroso vinho do Porto é subtil e poderoso e com uma estrutura preparada para um grande envelhecimento...uma excelente Reserva de Vinho do Porto, parte das mais requintadas colheitas de 2001". Focus, 17 Setembro 2003

Wine International, October 2003  
Bronze Medal – International Wine Challenge 2003  
"Ripe and full, yet youthful and vigorous, this winner is packed with mulberry fruit".

Ronald de Groot, Perswijn, December 2003  
"...lots of power and juice, nicely ripe and powerful, sultry, intense, very fresh, cherries, chocolate, southern, herbs, very warm and good fruit, violets, length".