



QUINTA de RORIZ

Porto Vintage 2002

Condições

O Inverno de 2001/2002 trouxe ao Douro chuva em quantidade ligeiramente inferior à média. Houve muitas noites de céu limpo, o que significa temperaturas baixas. Por outro lado, os dias eram solarengos e registavam-se temperaturas superiores à média. Estas grandes flutuações de temperatura foram constantes ao longo de quase todo o Inverno e na Quinta de Roriz provocaram um abrolhamento ligeiramente tardio, em meados de Março. Abril é um mês tipicamente húmido, mas em 2002 choveu pouco. Na Quinta de Roriz a floração ocorreu em meados de Maio, sob um tempo seco, mas nublado, conduzindo a um vingamento razoável da fruta.

O Verão foi ameno, circunstância feliz pois os níveis de precipitação neste período continuaram baixos. As vinhas resistiram surpreendentemente bem ao tempo seco, em parte devido aos chuviros ocasionais. Agosto não foi excessivamente quente, com uma temperatura média de 34^o centígrados, tendo havido apenas dois dias com 38^oC.

Na Quinta de Roriz aproximámo-nos da vindima confiantemente, e com a chuva que caiu dias 24 e 25 de Agosto o nosso optimismo foi reforçado. Foram chuvadas abençoadas, pois fizeram com que as uvas inchassem, os níveis de açúcar subissem e as películas amaciassem. Tudo indicava que podíamos estar em presença de um ano clássico: baixos rendimentos, um pequeno stress hídrico, uvas no limiar da perfeição, e condições climáticas amenas para um amadurecimento equilibrado.

Nos dias 7 e 8 de Setembro choveu um pouco, mas não o suficiente para causar alarme. No entanto, no dia 15 as condições climáticas pioraram e ocorreram fortes chuvadas até dia 21. Depois o tempo melhorou durante uma semana.

Após os habituais estudos de maturação que realizamos na Quinta de Roriz, agendámos a colheita para 9 de Setembro (cerca de oito dias mais cedo que em 2001), e a vindima teve início com as uvas exibindo excepcional qualidade. Na Quinta de Roriz a vindima acabou dia 14, assim

evitando os prejuízos sofridos em muitos outros vinhedos do Douro, por causa da chuva que caiu a partir do dia 15.

A Quinta de Roriz é marcada por um microclima muito particular, o que leva a que normalmente se vindime mais cedo que nas quintas das redondezas e em 2002 este foi um factor claramente vantajoso. A excelente qualidade dos vinhos do Porto produzidas na Quinta de Roriz em 2002 deve-se em larga medida ao facto de a vindima se ter realizado tão cedo, pois isso defendeu-nos da adversidade da chuva.

Percentagem de principais castas utilizadas

| Casta | % | Rend. Kgs/Pé | Baumé |
|------------------|-----|--------------|-------|
| Vinha Velha | 25% | 0,93 | 12,5 |
| Touriga Nacional | 40% | 1,2 | 12,8 |
| Sousão | 20% | 1,4 | 13,1 |
| Tinta Barroca | 15% | 1,6 | 13,6 |

Vinificação

Fermentação com leveduras naturais.

Fortificação aos 8^o 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 por baumés iniciais acima da média, proporcionando fermentações prolongadas, o que contribuiu sem dúvida para a concentração dos vinhos.

Cada componente do lote permaneceu nos tonéis de madeira da Quinta de Roriz durante um ano. Após esse período, foram passados a limpo e lotados. Não foram submetidos a qualquer tipo de filtragem ou colagem.

Nota de Prova

Opaco, um púrpura impenetrável. O Quinta de Roriz 2002 tem um nariz acentuadamente floral, de esteva, combinado com intensos aromas de compotas de frutos silvestres e cerejas. No palato apresenta-se encorpado, com um estrutura massiva e taninos firmes que dão o equilíbrio necessário aos sabores de frutos pretos maduros. Maravilhosamente refinado, com um fim de boca longo e concentrado.

Especificações técnicas

Álcool por Volume: 20% v/v (20°C).

Acidez Total: 5.50 (g/l).

Baumé: 3.8

Engarrafamento

Abril 2004

Produção Total

758 caixas de 2x6/75cl

Agrónomo responsável: José Adalberto Vasques de Almeida

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



CRÍTICAS

"Very fruity, elegant and supple for a vintage Port, with waves of raspberry and mulberry fruit that cascade across the palate. Some dusty tannins and tart acidity show on the finish, so this does have some structure, but it's likely destined for early drinking, not old bones." Class. 90 points. Joe Czerwinski, Wine Enthusiast, December 1, 2004

"An aroma of cherry and morello cherry with a positive chemical touch in the floral notes. The wine's vigour is evident on the palate, with some alcohol that will integrate with bottle aging and satiny tannins. Rounded and dense, ending in a long and potent finish." Portuguese Wines: The Year's Best 2004: Award of Excellence

"Prova de 2004. Extremamente atraente no aroma, cheio de notas de flores silvestres, de sugestões químicas e muita especiaria. Perfeitamente bebível desde novo, é o tipo de Vintage a que não se resiste se se gosta deles jovens e com vigor." Class. 6/7. Muito Bom/Muito Bom+ João Paulo Martins, Vinhos de Portugal 2005

"...uma verdadeira estrela na constelação dos vinhos da marca. E francamente um excelente Vintage que, tendo uma estrutura que lhe permitirá aguentar bastante tempo em garrafa, pode ser consumido desde já, porque aroma e sabor se cruzam com uma elegância fora do normal. (...) O resultado deste Porto Vintage é, por isso mesmo, surpreendente, até se tivermos em conta a sua juventude. Vai ser um "ex-libris" da Quinta de Roriz nos anos que aí vêm." Fernando Sobral, Jornal de Negócios, Novembro 2004

"Aroma a cereja, ginja, com toque químico positivo e floral, sentindo-se algum álcool ainda não completamente integrado. Acetinado na boca, macio, redondo e denso, termina longo e poderoso." Class. 18. João Afonso, Revista de Vinhos, Dezembro 2004

"Aroma com notas elegantes de fruto de cereja e ginja, maduro e intenso, toque abaunilhado, suave, alguma resina de esteva, fresco e vivo. Um bombom de fruto na boca, bons taninos, firmes e aguerridos, fruto e vegetal, tudo arrumado e convincente, termina longo." Class. 17 - Prémio de Excelência, Revista de Vinhos, Março 2005

"Um vintage de 2002, ano tão complicado e adverso é algo que desperta curiosidade e que levanta de imediato as orelhas. Preto opaco, um monólito imune e impenetrável à luz, nesta fase a fruta impera, camadas de cereja preta e ameixa. No entanto, não deixa por mãos alheias as sugestões vegetais e um lado floral onde brilham as violetas. Contido e intenso, apesar da enorme juventude, percebe-se que está mais aberto do que seria previsível, estará acessível mais cedo e será menos impressionante. Dito isto, será uma boa aposta para ser bebido aos quinze anos, altura em que deverá proporcionar alegrias a quem o provar. A menos que o queira beber logo na altura de lançamento, o que não seria nenhum disparate, até porque nesta fase nem sequer é agressivo para as gengivas..." Class. 16/17 - Melhores Escolhas. Rui Falcão, Os 5 às 8: Guia 2005 de Vinhos Portugueses & Estrangeiros

"Aroma a cereja, ginja, com toque químico positivo e floral, sentindo-se algum álcool ainda não completamente integrado. Acetinado na boca, macio, redondo e denso, termina longo e poderoso." Class. 18, Revista de Vinhos, Guia de Compra dos Vinhos Portugueses 2005