

QUINTA de RORIZ

QUINTA DE RORIZ PORTO VINTAGE 2005

PERCENTAGEM DE CASTAS:

CASTA	%	RENDIMENTO/PÉ	BAUMÉ	VINIFICAÇÃO
V. Velha	32%	1.04 Kg	13.2	Pisa tradicional
T. Nacional	28%	1.35 Kg	13.8	Pisa tradicional
Sousão	11%	1.17 Kg	13.3	Pisa tradicional
Tinta Barroca	14%	2.41 Kg	13.7	Pisa tradicional
T. Franca	15%	1.86 Kg	13.0	Pisa tradicional

PICKING:

A vindima na Quinta de Roriz teve início no dia 7 de Setembro, com as uvas em excelentes condições, e foi concluída no dia 27 de Setembro.

VINIFICAÇÃO:

- Fermentação com leveduras naturais
- Fortificação aos 8º Baumé
- Todas as uvas foram colhidas manualmente e pisadas a pé nos lagares de granito da quinta. Na noite após a vindima e o enchimento dos lagares, as uvas foram pisadas durante 3 horas por uma equipa de 20 pessoas. No dia seguinte, a pisa foi resumida por uma equipa mais pequena de 10 pessoas, por um período de 3 horas durante o dia e 3 horas à noite. Once the cap rose, the lagares were worked with "macacos" by groups of between 4 and 6 men.
- The musts were characterised by above-average initial Baumés allowing for prolonged fermentations. This no doubt contributed to the concentration of the wines.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Álcool por Volume:	20% v/v (20°C)
Acidez Total:	4.65 (g/l)
Baumé:	4.0

Cada componente do lote estava a estagiar em tonéis de carvalho durante um ano, tendo sido depois trasfegado. O engarrafamento será efectuado em Junho de 2007. Não se procedeu a qualquer tipo filtração ou clarificação.

NOTAS DE PROVA:

O solo xistoso, típico do Vale do Alto Douro, predomina na Quinta de Roriz, que tem no entanto uma composição de solo mais particular; as minas de estanho e vestígios de ouro conferem uma personalidade única aos seus vinhos. O Quinta de Roriz Porto Vintage 2005 tem uma cor opaca púrpura intensa, característica de um Vintage novo. É um vinho de forte concentração aromática, com frescos e joviais aromas de amoras e cerejas pretas combinados com notas de especiarias e cedro. No palato é encorpado e equilibrado, com camadas de taninos suaves e vestígios minerais, marca desta propriedade. Um final de boca exuberante e incrivelmente persistente.

ENÓLOGOS:

- Peter Symington
- Charles Symington

PAINEL DE PROVAS:

João van Zeller, Peter, Charles,
Paul, Johnny, Dominic, Rupert Symington