



QUINTA DE RORIZ 2006 PORTO VINTAGE

João van Zeller tem o prazer de anunciar o lançamento do seu Porto Vintage 2006 na Primavera de 2008.

Em 2006, apenas foi seleccionado para engarrafamento o melhor Porto produzido na propriedade, após um processo de prova rigoroso que durou muitos meses. Serão engarrafadas apenas 500 caixas de 12 garrafas de 75 cl de Quinta de Roriz e todas serão postas à venda “en primeur”.

Castas

Castas	%	Rent. Kgs/Pé	Baumé
Vinha Velha	45%	0.67	13.6
Touriga Nacional	15%	1.06	13.8
Sousão	10%	0.52	14.3
Tinta Francisca	20%	0.64	13.7
Tinta Amarela	10%	0.80	14.0

Vindima

A vindima na Quinta de Roriz começou no dia 12 de Setembro, com as uvas em excelente condição, e terminou a 29 de Setembro.

Vinificação

- Fermentação com leveduras naturais.
- Fortificação aos 8° 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 retomada por uma equipa mais pequena de 10 pessoas, por um período adicional de 3 horas durante o dia e 3 horas à noite. Levantada a manta, os lagares foram trabalhados com “macacos por grupos de 4 a 6 homem.
- Os mostos caracterizaram-se por baumés iniciais acima da média, proporcionando fermentações prolongadas, o que contribuiu sem dúvida para a concentração dos vinhos.

Especificações técnicas

Álcool por Volume: 20% v/v (20°C)

Acidez Total: 4.87 (g/l)

Baumé: 3.3

Cada componente do lote estagiou em tonéis de carvalho durante um ano, tendo sido depois trasfegado. O engarrafamento será efectuado em Maio de 2008. Não se procedeu a qualquer tipo de filtração ou clarificação.

Notas de Prova

Na Quinta de Roriz predomina o clássico solo de xisto do Alto Douro, tendo no entanto uma composição e estrutura específicas desta propriedade. Na Quinta encontra-se estanho e vestígios de ouro, e esta estrutura mineral única confere aos vinhos de Roriz uma forte personalidade individual. O Quinta de Roriz Porto Vintage 2006 apresenta cor muito intensa, aromas de frutos vermelhos e ameixas maduras. No palato é encorpado com final de boca extremamente longo.

Enólogos

Peter Symington, Charles Symington e Miles Edlmann.

S. João da Pesqueira, Portugal
Maio 2008