

**POST SCRIPTUM 2011 - Douro DOC****DE CHRYSEIA****CONDITIONS**

2011 was another exceptionally dry year whose effects were mitigated by the abundant rainfall of the previous winter, which was crucial in building good water reserves deep in the sub-soil. The opportune rains of late August/early September, and the dry, sunny conditions which ensued, proved decisive in delivering grapes of exceptional quality in our vineyards of Quinta de Roriz and Quinta da Perdiz. A great year for wine.

**GRAPE ORIGINS**

**Quinta de Roriz**, picking between September 9<sup>th</sup> and October 5<sup>th</sup>. **Quinta da Perdiz**, picking started September 23<sup>rd</sup>, and ended October 5<sup>th</sup>.

**GRAPE VARIETIES**

Touriga Nacional – 56%  
Touriga Franca – 30%  
Tinta Barroca – 7%  
Tinta Roriz – 7%

**VINIFICATION**

Manual triage is undertaken on a sorting table after which the grapes are de-stemmed before passing through a second berry-by-berry mechanical selection, prior to being gently crushed. The grapes are then relayed to the fermentation vats, and once in the vats they are inoculated with a specially selected yeast culture and fermentation taking place around 25°C. Maceration is very gentle and adjusted in such a way as to produce a wine intended for earlier drinking, nevertheless, with a great ability to mature in bottle.

**Ageing**

13 months in French oak barrels of 400 L.

**Coopers**

TSO, François-Frères, Taransaud, Boutes, Seguin-Moreau.

**Bottling**

Concluded on the 28<sup>th</sup> of January, 2013.

**Total Production**

6,000 cases of 12 x 75cl (9L).

**Analysis**

Alcohol: 13.9% vol.  
Volatile acidity: 0.62 g/l (acetic acid)  
Total acidity: 5.2 g/l (tartaric acid)  
pH: 3.64  
Reducing sugars: 3.5 g/l  
Colour intensity: 1.3

**Consumption**

Ready for drinking now, although it has the ageing potential to develop further in bottle for a few more years.

**Winemakers**

Bruno Prats and Charles Symington, assisted by Luís Coelho and Pedro Correia.

**Tasting Notes**

*Deep garnet centre with vivid velvet-red rim. Aromas of plums and attractive resinous notes. Lush and mouth-filling with satisfying pure and compact black fruits, displaying undertones of mineral and spice, underscored by fine acidity.*

**CONDIÇÕES**

O ano de 2011 foi muito seco, tendo sido crucial o armazenamento de água no solo em virtude da chuva que caiu de Outubro a Dezembro de 2010. Foi um ano de produção equilibrada, em termos quantitativos e a chuva de Agosto e início de Setembro veio dar o toque final no que foi uma colheita com fruta de qualidade irrepreensível, seja na Perdiz (Rio Torto) seja na Roriz. Um grande ano de vinho.

**ORIGEM DAS UVAS**

Na **Quinta de Roriz** a vindima decorreu entre 9 de Setembro e 5 de Outubro e na **Quinta da Perdiz**, teve início a 23 de Setembro, terminando a 5 de Outubro.

**CASTAS**

Touriga Nacional – 56%  
Touriga Franca – 30%  
Tinta Barroca – 7%  
Tinta Roriz – 7%

**VINIFICAÇÃO**

As uvas são seleccionadas manualmente em tapete de escolha após o que sofrem um segundo processo mecânico de selecção de bagos. Os bagos são assim esmagados de forma suave antes de entrarem na cuba de fermentação. Após inoculação com uma cultura seca de leveduras activas, inicia-se a fermentação, com controlo de temperatura (que deve rondar os 25°C). A maceração é suave e ajustada à produção de um vinho de consumo precoce mas ainda com uma capacidade bastante grande de envelhecer em garrafa.

**Envelhecimento**

13 meses em barricas de carvalho francês de 400 L.

**Tanoarias**

TSO, François-Frères, Taransaud, Boutes, Seguin-Moreau.

**Engarrafamento**

Terminou a 28 de Janeiro de 2013.

**Produção Total**

6.000 caixas de 12 x 75cl (9 L).

**Análise**

Álcool: 13,9% vol.  
Acidez volátil: 0,62 g/l (ác. acético)  
Acidez total: 5,2 g/l (ác. tartárico)  
pH: 3,64  
Açúcares Redutores: 3,5 g/l  
Intensidade corante: 1,3

**Consumo**

Imediato, embora, pelo seu potencial, possa beneficiar de alguns anos de maturação em garrafa.

**Enólogos Responsáveis**

Bruno Prats e Charles Symington, assistidos por Luís Coelho e Pedro Correia.

**Notas de Prova**

Cor intensa, centro granada com bordas de veludo vermelho. Apetivos aromas de ameixa preta com notas resinosas. Pleno de compactos frutos pretos na boca, recortados por notas minerais, especiarias e bela acidez.