



# CHRYSEIA

## DOURO

2001

### Conditions du millésime

- inhabituellement humide en début d'année et températures modérées
  - amélioration à la floraison
- été chaud et sec entraînant une maturation précoce et des rendements revus à la baisse
  - vendanges à la main du 13 au 27 Septembre

### Origine des raisins

Quintas de Vesuvio, Vila Velha et Vale de Malhadas propriétés de la famille Symington

### Cépages

- Touriga Nacional : peu productif avec beaucoup de complexité et de finesse
  - Touriga Francesa: plus tannique
  - Tinta Roriz (Tempranillo)
- Tinta Cao: cépage tardif, peu coloré aux arômes très intéressants

### Vinification

- chaque cépage est vinifié séparément à maturité optimale
  - sélection manuelle très rigoureuse sur tables de tri
  - les raisins sont entièrement égrappés et légèrement foulés
- fermentation dans de petites cuves inox thermorégulées des chais ultramoderne des Symington à Quinta do Sol
  - remontages fréquents
  - macération longue et fermentation malolactique

### Elevage

10 mois dans 100% de barriques neuves de 350 et 400 L d'origine française

### Collage

Blancs d'œufs

### Mise en bouteilles

Août 2002

### Quelques données

Alcool	13.8%Vol.
Acidité totale:	3.4 g/l (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
Acidité volatile:	0.49 g/l (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
pH	3.65
Polyphénols (index total)	68
Vin de presse	5.5%
Tonnelliers	TSO, Taransaud
Production	36,000 bouteilles

En 2001, la production finale représente 50% des 95,000 kg de raisins vinifiés.

### Œnologues

Bruno Prats & Charles Symington assistés par Stéphane Point

### Note de dégustation:

Robe très soutenue, encore jeune. Le nez marie les notes fruitées de cerise avec un boisé délicatement grillé. L'entrée de bouche est souple et le vin développe une structure franche avec des tannins mûrs et soyeux. La finale est très savoureuse et fraîche. Un vin très équilibré et harmonieux.

### Dans la presse

*Kim Marcus, 31 Décembre 2003*

**WINE SPECTATOR 2003 TOP 100 – 94 Points - 19<sup>ème</sup> sur 100**

Les arômes de mûre, cerise noire, et fumée en font un vin rouge attirant et distinctif. Une concentration intense et une structure ferme donnent beaucoup de puissance. Les notes de chocolat noir dominent la finale. Encore très jeune, mais doit se développer harmonieusement dans les années à venir. A boire de 2004 à 2008. 3,000 caisses produites.

*Joe Czerwinski, Décembre 2005*

**WINE ENTHUSIAST – 91 Points**

Exhale un nez intense de mûres et vanille avec des notes de myrtilles et tabac. Les arômes rappellent l'essence du Porto dans leur expression chaleureuse de baies sauvages mais dans un vin sec. Des tannins fermes permettront une garde d'environ 3 à 5 ans.