

CHRYSEIA DOURO

2006



Conditions du millésime

- début de saison très humide compensant la sécheresse des deux derniers millésimes
 - bonnes conditions de floraison
 - grêle sévère sur les vallées de Pinhao et Torto le 14 juin
 - grande chaleur en Juillet et Août
- quelques pluies fin Août et début Septembre, mais températures élevées par la suite
 - vendanges à la main du 15 au 25 Septembre

Origine des raisins

Quintas de Vila Velha, Bomfim et Vesuvio propriétés de la famille Symington

Cépages

- Touriga Nacional : peu productif avec beaucoup de complexité et de finesse
- Touriga Francesa: complet, charpenté et tannique

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 des 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 400 L d'origine française

Collage

Blancs d'œufs

Mise en bouteilles

Septembre 2007

Quelques données

Alcool	13.9%Vol.
Acidité totale:	3.38g/l (H ₂ SO ₄)
Acidité volatile:	0.48 g/l (H ₂ SO ₄)
pH	3.61
Polyphénols (index total)	n/a
Vin de presse	0.4%
Tonneliers	TSO, Taransaud, Boutes
Production	36,000 bouteilles

En 2006, la production finale représente 16% des 261,000 kg de raisins vinifiés.

Oenologues

Bruno Prats & Charles Symington assistés par Stéphane Point et Pedro Correia

Note de dégustation:

Robe très intense et jeune. Nez expressif et fin de fruits rouges. Equilibre excellent et tannins frais. La finale est très souple et tendre. Un vin riche, complet et élégant, déjà agréable mais avec un long potentiel de vieillissement.

Dans la presse

Roger Voss, 1 Novembre 2008

WINE ENTHUSIAST BUYING GUIDE – 93 Points

Le dernier millésime en date de la collaboration entre Bruno Prats, autrefois propriétaire de Cos d'Estournel à Bordeaux, et la famille Symington du Douro, est un vin riche et opulent, empli d'arômes de fruits noirs mûrs intenses et concentrés. Dans un style bordelais, il réussit à exprimer la chaleur et le caractère minéral des grands vins du Douro.

WINE SPECTATOR.COM – 90 points

Il a un nez riche et épicé avec une expression intense de prunes rouges, d'épices et une multitude de succulentes notes crémeuses. La finale mûre présente de la cerise enrobée de chocolat et une touche de moka. A boire jusqu'en 2013. 1,000 caisses produites*. –KM
(*NDLR: 3,000 caisses)

JANCIS ROBINSON.COM – 16,5 points

REVISTA DE VINHOS – 16/20

JOAO PAULO MARTINS – 17,5/20