

CONDITIONS

2009 was a challenging year in the Douro Valley, characterized by much lower than average rainfall through the agricultural year, unstable weather during the spring and a virtual absence of rain during the very hot summer. It is in such demanding years when skilful vineyard management and equally skilful winemaking come to the fore. Our winemakers conducted meticulous grape selection in the vineyards, to ensure the finest fruit was available for this wine.

GRAPE ORIGINS

Quinta de Roriz - picking started September 8th and **Quinta da Perdiz**, where picking started September 19th.

GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional – 41%
Touriga Franca – 36%
Tinta Roriz – 14%
Tinta Barroca – 9%

VINIFICATION

Manual triage is undertaken on a sorting table after which the grapes are de-stemmed and gently crushed. The grapes are relayed to the fermentation vats by a gravity flow process, and once in the vats they are inoculated with a specially selected cultured yeast, fermentation taking place between 26 and 27°C. Maceration is very gentle and aimed at producing a wine intended for earlier drinking.

CONDIÇÕES

O ano de 2009 no Douro caracterizou-se por pluviosidade bastante abaixo da média ao longo do ano agrícola; tempo instável durante a Primavera e um Verão quente e seco, com quase ausência de chuva. Estas condições difíceis obrigaram a um trabalho redobrado de selecção de uva nas vinhas, de forma a garantir matéria-prima com a maturação fenólica completa e equilibrada do ponto de vista da relação açúcares / ácidos.

ORIGEM DAS UVAS

Quinta de Roriz com início a 8 de Setembro e **Quinta da Perdiz**, com início no dia 19 de Setembro

CASTAS

Touriga Nacional – 41%
Touriga Franca – 36%
Tinta Roriz – 14%
Tinta Barroca – 9%

VINIFICAÇÃO

As uvas são seleccionadas manualmente em tapete de escolha após o que sofrem um processo de desengace e esmagamento ligeiro. Na cuba de fermentação para onde foram transportadas por gravidade, são inoculadas com uma cultura seca de leveduras, decorrendo a fermentação com temperaturas a rondar os 26 a 27°C. A maceração é suave e ajustada à produção de um vinho de consumo mais precoce.

**Ageing**

10 months in French oak barrels of 400 L.

Coopers

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

Bottling

From the 20th to the 22nd September, 2010.

Total Production

5000 cases of 12 x 75cl (9L).

Analysis

Alcohol: 14,1% vol.
Volatile acidity: 0,66 g/l (acetic acid)
Total acidity: 5,2 g/l (tartaric acid)
pH: 3,68
Reducing sugars: 2,3 g/l

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 e Pedro Correia.

Tasting Notes

Deep red, ruby colour. Wonderfully aromatic, showing typical violet scents, the hallmark of the Touriga Nacional - the wine's main contributing grape variety. In the mouth, fresh, vibrant plummy fruit, well rounded by the balanced wood integration.

Envelhecimento

10 meses em barricas de carvalho francês de 400 L.

Tanoarias

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

Engarramento

20 a 22 de Setembro de 2010.

Produção Total

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

Análise

Álcool: 14,1% vol.
Acidez volátil: 0,66 g/l (ác. acético)
Acidez total: 5,2 g/l (ác. tartárico)
pH: 3,68
Açúcares Redutores: 2,3 g/l

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

Profunda cor rubi. Aromas apelativos com fragrância de violetas – indicativo da casta Touriga Nacional – principal componente deste vinho. Na boca apresenta fruto fresquíssimo (ameixa preta), tudo bem arredondado pelo boa integração da madeira.