

ESTABLISHED 1764



PRAZO de RORIZ

QUINTA DE RORIZ

DOURO VALLEY · PORTUGAL

VINHO TINTO DOC DOURO RED WINE 2008

CASTAS - 35% TOURIGA NACIONAL / 35% TINTA RORIZ / 28% TOURIGA FRANCA / 2% TINTA FRANCISCA - GRAPE VARIETIES

Este tinto do Douro é produzido exclusivamente com uvas provenientes da QUINTA DE RORIZ. Estagiou em barricas de carvalho francês, e posteriormente, em garrafeira. Pronto para ser consumido desde já, embora continue a beneficiar de estágio em garrafa, entre um a dois anos mais. Sirva este vinho com algum arejamento prévio (para o desfrutar em toda a sua plenitude) a uma temperatura a rondar os 16-17°C.

CONDIÇÕES DO ANO

Existem anos abençoados no Douro e 2008 foi certamente um desses anos. Apesar de termos passado por alguns períodos de incerteza, a sorte acompanhou-nos e soubemos tomar as decisões certas nos momentos certos. Verificou-se elevada precipitação no início da Primavera, o que prejudicou o vingamento das vinhas. Seguiram-se 3 meses muito secos embora com temperaturas amenas. A falta de chuva teria sido um problema, não fosse a ausência do habitual calor tórrido durante o Verão. Os bagos tardavam em amadurecer mas entretanto alguma chuva caída no início de Setembro, seguida de tempo estável - seco e quente - permitiu uma boa recuperação. A decisão de atrasar a vindima de modo a beneficiarmos destas condições favoráveis foi acertadíssima e permitiu-nos receber na adega uvas de grande qualidade.

VINIFICAÇÃO

Seleção de uvas em tapete de escolha, inoculação com levedura seleccionada, fermentação em cubas de aço inox, com maceração por remontagem manual a uma temperatura de 22-26°C.

ANÁLISE

Álcool: 14% vol.
Acidez volátil: 0,41g/L (em ácido acético)
Acidez total: 4,9 g/L (em ácido tartárico)
pH: 3,65



This Douro red wine was produced exclusively with grapes grown at the famous QUINTA DE RORIZ. The wine is aged in French oak barrels and subsequently in bottle, prior to release. It is ready to drink now, but will continue to benefit from some further bottle ageing (between one to two years). To appreciate fully, we recommend that you allow it to breathe for an hour or so before serving and that the wine be served at between 16 and 17°C (60 - 62° Fahrenheit).

VINTAGE OVERVIEW

There are years in the Douro that seem to be heaven-sent and 2008 was one such year. Although we went through some anxious moments, a combination of luck and good decision-making worked in our favour. The very wet conditions in the early Spring resulted in a relatively poor fruit-set throughout the region. Three very dry months followed, albeit with mild temperatures. The lack of rain would have been a real problem if the customary, searing summer heat had arrived, but thankfully that was not the case. This delayed the grapes' ripening but some timely showers in early September, followed by a long dry and very warm spell, allowed the grapes to recover rapidly. The decision to pick late, in order to benefit from these favourable conditions, was spot on and resulted in very high quality fruit arriving at the winery.

VINIFICATION

The grapes were picked by hand and the bunches manually sorted. The grapes were then inoculated with selected yeasts and maceration was achieved through pumping over. Fermentation temperatures were kept between 22 and 26°C.

ANALYSIS

Alcohol: 14% vol.
Volatile acidity: 0.41g/L (acetic acid)
Total acidity: 4.9g/L (tartaric acid)
pH: 3.65