

P+S

PRATS & SYMINGTON



Prats & Symington foi fundada em 1999 numa parceria entre o reconhecido enólogo de Bordéus, Bruno Prats e a família Symington. É uma empresa independente, especializada na produção de vinhos tintos e que tem estado na dianteira da revolução qualitativa nos DOC Douro, tendo contribuído de forma relevante para a sua crescente afirmação.

POST SCRIPTUM

DE CHRYSEIA

2019

O VINHO

Post Scriptum é um vinho com perfil semelhante ao do Chryseia, proveniente das mesmas vinhas e caracterizado por fruta expressiva e concentrada, aliada a grande equilíbrio e elegância. Após estágio mais breve em madeira, está pronto para ser consumido desde novo.

ANO VITÍCOLA

Um inverno e primavera seca e amena levaram a que no final do verão a evolução da maturação estivesse dependente da ocorrência de precipitação. No entanto, a quase total ausência de chuva entre maio e final de agosto foi compensada por temperaturas relativamente amenas que atenuaram os efeitos do défice hídrico. Felizmente que ligeiros períodos de chuva no final de agosto, em conjunto com um mês de setembro de condições ideais, levaram a uma maturação equilibrada dos vários componentes das uvas – evidente pelo excelente equilíbrio entre os níveis de acidez e açúcares. As produções estiveram muito próximas da média após os dois anos muito curtos de 2017 e 2018. Frescura e vivacidade são a assinatura dos vinhos de 2019.

VINIFICAÇÃO

As uvas, seleccionadas manualmente em tapete de escolha, sofrem um segundo processo mecânico de selecção de bagos. Os bagos são esmagados de forma suave antes de entrarem na cuba de fermentação e, 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 imediato mas ainda com uma capacidade bastante grande de envelhecer em garrafa.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Bruno Prats, Charles Symington, Pedro Correia e Miguel Bessa.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

Quinta de Roriz, Quinta da Perdiz - Douro, Cima Corgo.
Touriga Franca 56%, Touriga Nacional 33%, Tinta Roriz 7% e Tinta Barroca 4%.

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês de 400L.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, embora tenha elevado potencial para evoluir favoravelmente em garrafa.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,2% vol.
Acidez volátil: 0,4 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,8 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,58
Açúcares Totais (glu+frut): 0,8 g/l
Informação Alergénios: Contém sulfitos