

CHRYSEIA DOURO

2003



Conditions du millésime

- fortes pluies à l'automne 2002 et Janvier 2003
- températures supérieures à la normale en Mars
- en Mai, conditions idéales pour la floraison et le débourrement
 - été chaud et sec entraînant une bonne concentration
- les pluies des 27 et 28 Août ont contribué à la grande qualité de la vendange
 - vendanges du 18 Septembre au 9 Octobre

Origine des raisins

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

Cépages

- Touriga Francesa: complet, charpenté et tannique
- Touriga Nacional : précoce, peu productif, grande complexité aromatique et finesse
- *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

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

Collage

Blancs d'œufs

Mise en bouteilles

Novembre 2004

Quelques données

Alcool	14%Vol.
Acidité totale:	3.3 g/l (H ₂ SO ₄)
Acidité volatile:	0.60 g/l (H ₂ SO ₄)
pH	3.63
Polyphénols (index total)	69
Vin de presse	5.7%
Tonneliers	TSO, Taransaud
Production	38,400 bouteilles

En 2003, la production finale représente 47% des 135,000 kg de raisins vinifiés.

Œnologues

Bruno Prats & Charles Symington assistés par Stéphane Point

Note de dégustation:

Robe rubis profond, brillante, très intense. Le nez combine des notes boisées vanillées encore dominantes avec des arômes de prune mûre et une touche de chocolat et de café.

L'entrée de bouche est savoureuse et tendre, puis devient ample avec des tannins tendres, presque sucrés.

La finale est longue et douce, très persistante avec une note boisée encore marquée. Un vin sans lourdeur, harmonieux et puissant.

Dans la presse

Kim Marcus

WINE SPECTATOR - 92 Points

Puissant et mûr, comme un Porto sec, avec des arômes de prune, cerise noire, chocolat noir et vanille. Intense, beaucoup de tanins, mais équilibré et laissant entrevoir de la finesse et de l'élégance. Encore un bébé. A boire de 2007 à 2011. 3,205 caisses produites.

JANCISROBINSON.COM - 18 Points

Parfum très pur et floral. Grande douceur et élégance. Tanins très très bien intégrés. Elevé avec beaucoup de douceur. Aucune aspérité. Extrêmement suave! Il serait très difficile à identifier dans une dégustation à l'aveugle. - Bordeaux ou Portugal?