

**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 and Quinta da Perdiz.

**GRAPE VARIETIES**

Tinta Barroca – 36%  
Tinta Roriz – 31%  
Tinta Francisca – 10%  
Touriga Nacional – 9%  
Touriga Franca – 9%  
Others – 5%

**VINIFICATION**

At the small dedicated Quinta de Roriz winery. The grapes were picked by hand and bunches manually sorted. The grapes were inoculated with selected yeast and maceration was achieved through pumping over. Fermentation temperatures were kept between 22 and 24°C.

**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 e Quinta da Perdiz.

**CASTAS**

Tinta Barroca – 36%  
Tinta Roriz – 31%  
Tinta Francisca – 10%  
Touriga Nacional – 9%  
Touriga Franca – 9%  
Outras – 5%

**VINIFICAÇÃO**

Na pequena adega especializada da Quinta de Roriz. Selecção de uvas em tapete de escolha, inoculação com levedura seleccionada, fermentação em cubas de aço inox, com maceração por remontagem manual a uma temperatura entre os 22 e os 24°C.

**Ageing**

French oak barrels of 400 L.

**Coopers**

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

**Bottling**

March 2011.

**Total Production**

5,000 cases (12 x 75cl)

**Analysis**

Alcohol: 13,9% vol.  
Volatile acidity: 0,55 g/l (acetic acid)  
Total acidity: 4,9 g/l (tartaric acid)  
pH: 3,57  
Reducing sugars: 2,9 g/l

**Consumption**

Ready for drinking now, although it has the ageing potential to develop further in bottle for another two to three years.

**Winemakers**

Bruno Prats and Charles Symington, assisted by Luís Coelho and Pedro Correia.

**Tasting Notes**

*Deep garnet colour. Fresh, vibrant fruit on the palate, particularly raspberry and cherry (a very distinctive feature of Prazo de Roriz wines, year after year). Vigorous and at the same time creamy and supple on the palate, with rich, spicy notes on the finish.*

**Envelhecimento**

Em barricas de carvalho francês de 400 L.

**Tanoarias**

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

**Engarraamento**

Março de 2011.

**Produção Total**

5.000 caixas (12 x 75cl)

**Análise**

Álcool: 13,9% vol.  
Acidez volátil: 0,55 g/l (ác. acético)  
Acidez total: 4,9 g/l (ác. tartárico)  
pH: 3,57  
Açúcares Redutores: 2,9 g/l

**Consumo**

Imediato, embora, pelo seu potencial, possa beneficiar de dois ou três anos mais de estágio em garrafa.

**Enólogos Responsáveis**

Bruno Prats e Charles Symington, assistidos por Luís Coelho e Pedro Correia.

**Notas de Prova**

*Profunda cor rubi. Fruto muito fresco e vibrante no paladar, em particular framboesa e cereja (muito típico dos vinhos Prazo de Roriz de ano para ano). Vigoroso e cheio na boca, mas ao mesmo tempo suave e cremoso com um final de boca especiado, muito agradável.*