ChronicleVineyards 2018
Branco
Douro, Portugal

O Chronicle Branco 2018 é um vinho do Douro Superior, obtido a partir de uvas da nossa propriedade da Carvalha, perto da vila de Freixo de Numão. As vinhas estão situadas a uma altitude de 600 metros, em solo xistoso. É um vinho de lote de Rabigato e Códega do Larinho, muito fresco e elegante, aroma muito fino, com complexidade e volume de boca que expressa muito bem o carácter dos vinhos de altitude do Douro.

Vinificação

2017 foi um ao extremamente seco, situação que continuou durante o primeiro trimestre de 2018, totalizando cerca de 20 meses com precipitação muito abaixo da média. Finalmente a chuva chegou em Março, tendo sido por vezes forte e acompanhada de granizo. Este período chuvoso e fresco, coincidente com o período do abrolhamento à floração, foi desafiante. Com estas condições, o ciclo começou e manteve-se atrasado cerca de 2 semanas. Finalmente a partir de Julho o clima aproximou-se do habitual com tempo seco e quente, exceção feita a algumas trovoadas localizadas que iam provocando alguns estragos pela região. O tempo continuou quente e seco até à vindima e devido à humidade do solo, as videiras mantiveram bons cobertos vegetais e o amadurecimento das uvas foi contínuo e completo. Os dias soalheiros avançaram as maturações e a vindima para este Branco foi realizada no dia 21 de Setembro com tempo solarengo e quente.

As uvas foram selecionadas à entrada da adega, seguindo-se uma prensagem delicada após desengace. O mosto foi decantado durante aproximadamente 24 horas e a fermentação decorreu em cuba de inox sob temperatura controlada de 17 graus.

Notas de prova

O vinho tem uma cor amarela pálida, brilhante. O nariz é muito fresco, com um aroma fino e elegante. Na boca tem uma fantástica acidez natural, firme e persistente, tem volume e apesar do teor alcoólico elevado, é leve e fresco e tem um final de boca longo e envolvente. Acompanha muito bem pratos de peixe assado e carnes brancas.

Dados técnicos

ChronicleVineyards **Produtor** | Amílcar R. Lopes **Enologia** | Pedro Hipólito

Região | Douro, Vila Nova de Foz Côa **Vinhas** | Carvalha **Altitude** | 600 metros

Castas | Rabigato (68%), Códega de Larinho (32%)

Fermentação | Inox

Álcool | 13,6% **PH** | 3,32 **Acidez total** | 5,4 **Acidez volátil** | 0,3

Engarrafamento | Junho, 2019 **Rolha** | Cortiça

Amílcar Rodrigues Lopes, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, Douro, Portugal
www.chroniclevineyards.com / info@chroniclevineyards.com