ChronicleVineyards 2014

Tinto

Douro, Portugal

O Chronicle 2014 é um vinho do Douro Superior, obtido a partir de uvas da nossa propriedade da Cornalheira, Vila Nova de Foz Côa. As vinhas estão situadas a uma altitude que varia entre os 350 e os 400 metros, em solo xistoso, onde predomina a Touriga Nacional e a Touriga Franca. Idealizado e produzido para consumir jovem, tem um bom potencial de envelhecimento. Frescura e concentração equilibram-se, originando um vinho muito elegante e extremamente apelativo

Vinificação

O ano vitícola de 2013-2014 caracterizou-se pela sua instabilidade, tendo sido atípico em termos climáticos. Destacam-se a ocorrência de valores elevados de precipitação, nomeadamente em Setembro (aprox. 60 mm no Douro Superior), mês habitual de vindima, o que fez com que este mês fosse considerado extremamente chuvoso. Em termos de temperatura, a evolução ao longo do ano não foi constante, tendo Agosto e Setembro sido mais frescos do que o normal. Consequência da evolução climática, os controlos de maturação da uva efetuados no final de Agosto e início de Setembro, pareciam indicar um avanço de 1 a duas semanas, apontando a nossa data de vindima para meados do mês. Contudo, a precipitação registada desde o início do mês, levou-nos adiar a data de vindima, que se veio a iniciar a 25 de Setembro, aproveitando alguns dias solarengos.

Após desengace total, a fermentação foi realizada em cuba de inox, com temperatura controlada (24°), tendo sido produzidos 5000 litros. O estágio de 12 meses foi realizado em barricas de carvalho francês de 500 litros (60%) e inox (40%). O engarrafamento foi realizado em Junho de 2016 (6500 garrafas).

Notas de prova

O vinho tem uma cor rubi, brilhante. O nariz é vivo, com notas de fruta fresca. É um elegante vinho de lote, de concentração média, taninos presentes mas finos e sedosos, com um final longo e muito fresco. Recomendamos uma temperatura de serviço de 17°.

Dados técnicos

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

Região | Douro, Vila Nova de Foz Côa **Vinhas** | Cornalheira **Altitude** | 350-400 metros

Castas | Touriga Nacional (83%), Touriga Franca (5%), Sousão (11%), Tinta Roriz (1%)

Fermentação | Inox **Estágio** | Carvalho Francês 500L (60%) e Inox (40%)

Álcool | 13,6% **PH** | 3,49 **Acidez total** | 5,2 **Acidez volátil** | 0,42

Engarrafamento | Junho, 2016 / 6500 garrafas **Rolha** | Cortiça

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