



Chronicle Vineyards 2016

Tinto
Douro, Portugal

O Chronicle 2016 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

2016 foi um ano bastante atípico no Douro, com condições climáticas bastante complexas. O Inverno e a Primavera foram bastante chuvosos, mesmo no Douro Superior. Apesar de o abrolhamento ter sido precoce, as temperaturas primaveris foram baixas, o que atrasou o desenvolvimento vegetativo das videiras. O Verão foi muito quente e seco e com algumas vagas de calor no mês de Agosto, que abrandaram a maturação. Com o aproximar do período de vindima, estimávamos um atraso de cerca de 10 dias em relação aos anos anteriores. Este atraso reduziu no início de Setembro e a chuva de dia 13, benéfica para a maturação, reposicionou a data de vindima para a última semana de Setembro, após o necessário reequilíbrio das videiras. A vindima para este Tinto, foi realizada nos dias 26 e 27 de Setembro com tempo solarengo. Apesar de em menor quantidade, o estado sanitário das uvas foi excelente, com boa acidez e grau alcoólico moderado.

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, novas e usadas, de 500 litros (40%) e inox (60%). O engarrafamento foi realizado em Julho de 2017 (6600 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 (62%), Touriga Franca (29%), Sousão (9%)

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

Álcool | 12,9% **PH** | 3,55 **Acidez total** | 5 **Acidez volátil** | 0,5

Engarrafamento | Julho, 2017 / 6600 garrafas **Rolha** | Cortiça