



Chronicle Vineyards 2017

Tinto
Douro, Portugal

O Chronicle 2017 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

2017 foi um ano muito quente e seco, com todos os meses a registarem níveis de precipitação substancialmente abaixo de média. O Inverno foi soalheiro e a Primavera continuou quente e seca. O mês de Abril foi o mais quente desde que há registos. O abrolhamento foi precoce e a floração também ocorreu 2 semanas mais cedo do que o habitual. O ciclo continuou adiantado com os meses seguintes, especialmente Junho, a serem extremamente quentes. Em princípios de Agosto tornou-se claro que iríamos ter uma vindima antecipada. O aguaceiro de 29 de Agosto provocou alguma diluição nos bagos, o que nos levou a adiar a vindima que se realizou nos dias 8 e 9 de Setembro. As uvas encontravam-se em ótimas condições, tendo sido realizada alguma escolha na vinha para excluir os cachos com passa. Sendo uma casta precoce, o Sousão foi o que mais sofreu e aonde foi necessária a maior escolha. A Touriga Nacional estava muito bem e a Touriga Franca excelente. O mosto confirmou as expectativas, excelente aroma e cor, boa estrutura e teor alcoólico médio.

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 2019.

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

Viticultura | Biológica

Castas | Touriga Nacional (63%), Touriga Franca (31%), Sousão (6%)

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

Álcool | 13% **PH** | 3,63 **Acidez total** | 4,7 **Acidez volátil** | 0,5

Engarrafamento | Julho, 2019 **Rolha** | Cortiça

Vegan | Sim **Potencial de guarda** | Até 8 anos