



Chronicle Vineyards 2018

Tinto
Douro, Portugal

O Chronicle 2018 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 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, tendo continuado 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 realizou-se como habitualmente no final de Setembro, com tempo solarengo e quente, tendo para este tinto início no dia 27. As produções foram baixas, nomeadamente na Touriga Nacional mas as uvas encontravam-se em ótimas condições, com destaque para a Touriga Franca. O resultado foi um mosto com ótima cor e aromas., boa estrutura e teor alcoólico médio a elevado.

Após desengace total, a fermentação foi realizada em cuba de inox, com temperatura controlada (24°). 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 2020.

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 (47%), Touriga Franca (38%), Sousão (15%)

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

Álcool | 13,6% **PH** | 3,64 **Acidez total** | 4,8 **Acidez volátil** | 0,4

Engarrafamento | Julho, 2020 **Rolha** | Cortiça **Vegan** | Sim **Potencial de guarda** | Até 8 anos