



Chronicle Vineyards 2020

Branco
Douro, Portugal

O Chronicle Branco 2020 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

2020 foi mais um ano cheio de desafios: dificuldades na floração, alguma pressão de doenças e calores extremos, que resultaram numa produção baixíssima, recompensado com vinhos de ótima cor e aromas e boa concentração. Os níveis de precipitação no Inverno e início da Primavera deram-nos algum conforto e expectativa de que não seria um ano de sofrimento para as videiras durante o período de Verão. No entanto e apesar de a precipitação ser normal, as temperaturas foram substancialmente mais elevadas ao longo do ano, especialmente em Julho, tendo-se registado ondas de calor nos outros meses de Verão. 2020 foi certamente um dos anos mais quentes desde que há registos. Com estas condições, nomeadamente de temperatura, o ciclo começou e terminou adiantado em relação ao habitual. As condições meteorológicas de temperatura e precipitação, originaram uma pressão das doenças, míldio e mais tarde oídio, que nos obrigou a uma especial atenção. A pouca chuva de Agosto não alterou significativamente o cenário e as vindimas foram precoces, especialmente para as castas tintas, tendo sido realizadas entre os dias 9 e 14 de Setembro. Relativamente ao Branco, obtivemos muito boa acidez e boa concentração aromática. A quebra de produção foi perto de 30%.

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 (55%), Códega de Larinho (45%)

Fermentação | Inox

Álcool | 13,3% PH | 3,16 Acidez total | 6,2 Acidez volátil | 0,3

Engarrafamento | Julho, 2019 Rolha | Cortiça Vegan | Sim Potencial de guarda | Até 5 anos