



Chronicle Vineyards 2021

Branco
Douro, Portugal

O Chronicle Branco 2021 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

Após vários anos quentes e secos, 2021 foi um ano de temperaturas amenas, nomeadamente nos meses de verão. Os meses de Inverno registaram níveis de precipitação normal e pontualmente acentuada e na Primavera registou-se alguma instabilidade climática, com trovoadas acompanhadas com queda de granizo que provocou estragos pela região. Com estas condições, o ciclo começou 1 a 2 semanas adiantado em relação ao normal, avanço que diminuiu com as temperaturas moderadas na Primavera. Julho e Agosto foram secos e mais frescos que o habitual e com o aproximar da vindima, havia indicações que seria uma vindima precoce, mas a chuva do início de Setembro veio reposicionar a data de vindima para meados do mês. De facto e ao contrário do habitual nos últimos anos, o mês de Setembro foi marcado por instabilidade climática que desafiou a programação e execução da vindima. Como habitualmente, iniciamos a vindima com o Viosinho a 28 de Agosto e as restantes castas, brancas e tintas, foram colhidas bastante mais tarde, na semana de 20 de Setembro. A Códega do Larinho e o Rabigato, lote para este vinho, foram colhidos em simultâneo e apresentavam-se em muito boas condições, com destaque para a Códega do Larinho. Em termos de doenças, foi um ano que exigiu especial atenção. Em termos de quantidades, a produção foi superior a 2020, mas inferior a 2019, ano de referência.

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 (45%), Códega de Larinho (55%)

Fermentação | Inox

Álcool | 12,2% **PH** | 3,24 **Acidez total** | 6,4 **Acidez volátil** | 0,3

Engarrafamento | Julho, 2022 **Rolha** | Cortiça **Vegan** | Sim **Potencial de guarda** | Até 5 anos