



# Chronicle Vineyards 2015

## Tinto Douro, Portugal

O Chronicle 2015 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*

2015 foi um ano muito seco, com valores de precipitação muito baixos. A Primavera, especialmente entre Março e Junho, foi simultaneamente a mais quente e seca dos últimos 36 anos, tendo a floração ocorrido cerca de 1 semana mais cedo do que o habitual. Contudo, Julho e Agosto foram mais frescos que a média, o que foi crucial para as videiras, que não sofreram de grande desidratação e não perderam as folhas baixas. No início de Setembro, os cachos estavam em excelentes condições, sem desidratação nem passas, mas as análises mostravam uma maturação lenta e a processar-se com dificuldade. A chuva intensa nos dias 15 e 16 veio ajudar no processo e após algum tempo de espera devido à absorção de água e consequente diluição nos bagos, iniciamos a vindima a 28 de Setembro. Na Adega, a qualidade dos cachos e bagos foi confirmada, tenho o mosto ótima cor e aromas.

Após desengace total, a fermentação foi realizada em cuba de inox, com temperatura controlada (24°), tendo sido produzidos cerca de 5500 litros. O estágio de 12 meses foi realizado em barricas de carvalho francês, novas e usadas, de 500 litros (70%) e inox (30%). O engarrafamento foi realizado em Março de 2016 (7100 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 (76%), Touriga Franca (20%), Sousão (4%)

**Fermentação** | Inox    **Estágio** | Carvalho Francês 500L (70%) e Inox (30%)

**Álcool** | 13,6%    **PH** | 3,59    **Acidez total** | 4,9    **Acidez volátil** | 0,5

**Engarrafamento** | Março, 2016 / 7100 garrafas    **Rolha** | Cortiça