

Chronicle Vineyards 2012

Douro, Portugal

O Chronicle 2012 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 em videiras velhas. Idealizado e produzido para consumir jovem, acreditamos que tem um bom potencial de envelhecimento. Frescura e concentração equilibram-se, originando um vinho muito elegante e extremamente apelativo.

Vinificação

2012 foi um ano mais seco e mais frio que o normal, a Primavera fresca condicionou o crescimento vegetativo das videiras e com as temperaturas a manterem-se equilibradas, salvo exceções, as videiras mantiveram um baixo vigor. A vindima foi realizada na última semana de Setembro, com tempo solarengo, com os pequenos cachos e bagos a apresentarem-se em condições muito saudáveis.

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 novas de carvalho francês de 500 litros (40%) e inox (60%). O engarrafamento foi realizado em Maio de 2014 (6500 garrafas).

Notas de prova

O vinho tem uma cor rubi, brilhante. O nariz é vivo, com notas de fruta vermelha. É muito fresco, elegante, de concentração média, taninos presentes mas finos e sedosos, tem um final longo e muito fresco. Recomendamos uma temperatura de serviço de 17°.

Dados técnicos

ChronicleVineyards

Produtor | Amílcar R. Lopes

Região | Douro, Vila Nova de Foz Côa

Vinhas | Cornalheira **Altitude** | 350-400 metros

Castas | Touriga Nacional (70%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (5%)

Enologia | Pedro Hipólito

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

Álcool | 13,7% **PH** | 3,62 **Acidez total** | 5,1 **Acidez volátil** | 0,42

Engarrafamento | Maio 2014 / 6500 garrafas