



Chronicle Vineyards 2016

Branco
Douro, Portugal

O Chronicle White 2017 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

2017 foi um ano muito quente e seco, com todos os meses a registarem níveis de precipitação substancialmente abaixo de média. O Inverno foi soalheiro e a Primavera continuou quente e seca. O mês de Abril foi o mais quente desde que há registos. O abrolhamento foi precoce e a floração também ocorreu 2 semanas mais cedo do que o habitual. O ciclo continuou adiantado com os meses seguintes, especialmente Junho, a serem extremamente quentes. Em princípios de Agosto tornou-se claro que iríamos ter uma vindima antecipada e de facto, efetuamos a vindima do Branco no dia 26 de Agosto, um mês antes do que em 2016. Apesar das condições difíceis e a inevitável produção muito baixa, os cachos e as uvas encontravam-se em ótimas condições, com níveis de açúcares elevados mas com uma acidez muito boa, beneficiando da altitude elevada das vinhas.

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 (47%), Códega de Larinho (53%)

Fermentação | Inox

Álcool | 14,1% **PH** | 3,27 **Acidez total** | 5,5 **Acidez volátil** | 0,15

Engarrafamento | Julho, 2018 / 2500 garrafas **Rolha** | Cortiça