



Linha 1 2019

Tinto

Douro, Portugal

Linha 1, colheita 2019 é um vinho do Douro Superior, obtido a partir de nossas melhores uvas das vinhas da Cornalheira e Arrabalde, com altitudes e solos de diferentes características. A vinha da Cornalheira é situada entre os 350 e os 400 metros de altitude em solo xistoso e Arrabalde é uma vinha de solo granítico localizada e Freixo de Numão a uma altitude de 500 metros. Feito de Touriga Nacional de Touriga Franca, é um vinho complexo, macerado mas muito fresco e elegante. Todos os detalhes forma cuidadosamente considerados para obter um vinho elegante e especial.

Vinificação

Foi a vindima mais longa desde que iniciamos a produção de vinho e seguramente uma das mais exigentes, especialmente devido à falta de mão de obra, cenário que se voltou a agravar. Foi necessário ter muito paciência, ir avaliando a evolução da maturação e seguindo cuidadosamente as previsões meteorológicas, de modo a colher a uva nas melhores condições possíveis e de acordo com os objetivos pretendidos. O inverno e a primavera foram secas, mas o verão foi menos quente que o habitual e felizmente sem ondas de calor. A maturação evoluiu lenta mas consistentemente, apesar de a Touriga Franca, sendo uma casta tardia, ter demonstrado alguma dificuldade em atingir a maturação pretendida. Setembro foi marcado por alguma instabilidade atmosférica, com previsões de chuvadas e trovoadas localizadas, que felizmente não nos atingiram. A vindima para este vinho foi realizada no dia 11 de Outubro. As uvas foram cuidadosamente colhidas e estava em ótimas condições, não sendo necessária qualquer escolha, resultado de um verão menos quente.

Após desengace total, a fermentação foi realizada em cuba de betão, com temperatura controlada (24°), seguida de maceração pós-fermentativa de 2 semanas. O estágio de 12 meses foi realizado em barricas de carvalho francês de 500L. O engarrafamento foi realizado em Dezembro de 2020.

Notas de prova

O vinho tem uma cor rubi, brilhante. O nariz é vivo e intenso, com notas complexas de fruta e barrica bem integrada. No palato, é um vinho concentrado, fresco, com taninos finos e com um final longo e sedutor. 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/Arrabalde **Altitude** | 350-400 / 500 metros **Viticultura** | Biológica

Castas | Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (40%)

Fermentação | Betão **Estágio** | Carvalho Francês 500L (100%)

Álcool | 13,3% **PH** | 3,51 **Acidez total** | 5,1 **Acidez volátil** | 0,6

Engarrafamento | Dezembro, 2020 **Rolha** | Cortiça **Vegan** | Sim **Potencial de guarda** | Até 10 anos