



Linha 1 2022

Tinto

Douro, Portugal

Linha 1, colheita 2022 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

O ciclo começou com algum atraso devido ao frio de Inverno, mas evoluiu normalmente durante a Primavera. O verão foi extremamente quente e seco, com ondas de calor muito prolongadas e recordes de temperatura máxima. O impacto das condições meteorológicas nas vinhas foi significativo e com níveis de humidade no solo muito baixos, as videiras tiveram pouco crescimento vegetativo e as produções foram muito baixas, com os cachos e os bagos de menor dimensão e peso que o habitual. Em contrapartida, foi um ano em que não houve preocupações com as doenças. A vindima começou relativamente cedo, com as castas brancas a apresentarem bons níveis de açúcar e acidez, beneficiando da altitude de 650 metros. Verificámos alguma dificuldade de maturação nas uvas tintas, mas com o avançar do Setembro, o abaixamento da temperatura e a chuva do meio do mês, foram essenciais para a evolução muito positiva da maturação, tendo a vindima para este vinho sido realizada nos dias 24 e 25 de Setembro. O mosto apresentou-se com boa acidez e com níveis de açúcar moderados e com boa estrutura. Considerando as condições extremas, as videiras reagiram muito bem, especialmente as de cotas mais altas e com orientação solar menos exposta ao calor.

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 Abril de 2024.

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°. É um vinho gastronómico versátil, ótimo para pratos de massas e arroz, carnes e caça, estufados ou grelhados na brasa.

Dados técnicos

Produtor | Chronicle Vineyards **Enologia** | Pedro Hipólito

Região | Douro, Vila Nova de Foz Côa **Vinhas** | Cornalheira/Arrabalde **Altitude** | 350-400 / 500 metros

Viticultura | Biológica **Castas** | Touriga Nacional (49%), Touriga Franca (51%)

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

Álcool | 13,1%

PH | 3,72

Acidez total | 5,6

Acidez volátil | 0,6

Engarrafamento | Abril, 2024

Rolha | Cortiça

Vegan | Sim

Potencial de guarda | Até 10 anos

EAN Garrafa | 5600153588629 **ITF Caixa** | 25600153588623