



# Chronicle Vineyards 2019

Tinto  
Douro, Portugal

O Chronicle 2019 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

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 nos dias 19 e 20 de Setembro, imediatamente antes da chuva de dia 21. A uva encontrava-se em muito boas condições, não tendo sido necessária escolha, fruto do verão menos quente. Após 2 anos de produções muito baixas, 2019 teve uma produção regular, cerca de 3,5 Ton por hectare, muito baixo quando comparado com outras regiões.

Após desengace total, a fermentação foi realizada em cuba de inox, com temperatura controlada (24°). O estágio de 12 meses foi realizado em barricas de carvalho francês, novas e usadas, de 500 litros (40%) e inox (60%). O engarrafamento foi realizado em Julho de 2021.

## 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 **Viticultura** | Biológica

**Castas** | Touriga Nacional (66%), Touriga Franca (21%), Sousão (13%)

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

**Álcool** | 12,9% **PH** | 3,63 **Acidez total** | 4,6 **Acidez volátil** | 0,5

**Engarrafamento** | Julho, 2021 **Rolha** | Cortiça **Vegan** | Sim **Potencial de guarda** | Até 8 anos