



Chronicle Vineyards 2020

Tinto
Douro, Portugal

O Chronicle 2020 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

2020 foi mais um ano cheio de desafios: dificuldades na floração, alguma pressão de doenças e calores extremos, que resultaram numa produção baixíssima, recompensado com vinhos de ótima cor e aromas e boa concentração. Os níveis de precipitação no Inverno e início da Primavera deram-nos algum conforto e expectativa de que não seria um ano de sofrimento para as videiras durante o período de Verão. No entanto e apesar de a precipitação ser normal, as temperaturas foram substancialmente mais elevadas ao longo do ano, especialmente em Julho, tendo-se registado ondas de calor nos outros meses de Verão. 2020 foi certamente um dos anos mais quentes desde que há registos. Com estas condições, nomeadamente de temperatura, o ciclo começou e terminou adiantado em relação ao habitual. As condições meteorológicas de temperatura e precipitação, originaram uma pressão das doenças, míldio e mais tarde oídio, que nos obrigou a uma especial atenção. A pouca chuva de Agosto não alterou significativamente o cenário e as vindimas foram precoces, especialmente para as castas tintas, tendo sido realizadas entre os dias 9 e 14 de Setembro. A quebra de produção foi perto de 30%.

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 2022.

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°. Um vinho gastronómico muito versátil, desde massas a vários pratos de carne grelhada, enchidos, borrego, vaca, porco, aves.

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 | 14,5% **PH** | 3,75 **Acidez total** | 5,0 **Acidez volátil** | 0,5

Engarrafamento | Julho, 2022 **Rolha** | Cortiça **Vegan** | Sim **Potencial de guarda** | Até 8 anos