



Chronicle Vineyards 2022

Branco
Douro, Portugal

O Chronicle Branco 2022 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 650 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

O ciclo começou com algum atraso devido ao frio de Inverno, mas evoluiu normalmente durante a Primavera. Com o avançar do Verão, confirmamos que estávamos perante um ano especialmente complicado. A somar a um acumulado anual de precipitação bastante inferior à média, 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. A vindima das uvas Rabigato e Códega do Larinho para este vinho realizou-se no dia 2 de Setembro. 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, especialmente da Touriga Franca, tendo a vindima para as restantes uvas tintas sido realizada nos dias 24 e 25 de Setembro. O mosto apresentou-se com boa acidez e com níveis de açúcar mais elevados 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.

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 mas 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

Produtor | Chronicle Vineyards

Enologia | Pedro Hipólito

Região | Douro, Vila Nova de Foz Côa

Vinhas | Carvalha

Altitude | 650 metros

Castas | Rabigato (65%), Códega de Larinho (35%)

Fermentação | Inox

Álcool | 13,3%

PH | 3,29

Acidez total | 6,3

Acidez volátil | 0,3

Engarrafamento | Dezembro, 2023

Rolha | Cortiça

Vegan | Sim

Potencial de guarda | Até 5

anos