



Chronicle Vineyards 2013

Douro, Portugal

O Chronicle 2013 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 em videiras velhas. Idealizado e produzido para consumir jovem, acreditamos que tem um bom potencial de envelhecimento. Frescura e concentração equilibram-se, originando um vinho muito elegante e extremamente apelativo.

Vinificação

2013 foi um ano mais fresco e húmido que o anterior, tendo-se registado valores de precipitação consideráveis, mesmo no Douro Superior. A Primavera manteve-se fresca e chuvosa o que atrasou consideravelmente o ciclo vegetativo. A partir de Junho as temperaturas aumentaram e mantiveram-se estáveis até ao início de Setembro. Os controlos de maturação durante Setembro pareciam indicar uma vindima na primeira semana de Outubro, ligeiramente mais tarde do que o habitual. O estilo fresco do vinho e a previsão de chuva no horizonte, fizeram-nos avançar com a vindima a 25 de Setembro, tendo-se revelado uma decisão acertada, já que a chuva apareceu intensamente a 27 de Setembro, não tendo mais parado. A produção foi cerca de 15% superior ao ano de 2012, ano muito quente e de baixa produção.

Após desengace total, a fermentação foi realizada em cuba de inox, com temperatura controlada (24°), tendo sido produzidos 5000 litros. O estágio de 12 meses foi realizado em barricas de carvalho francês de 500 litros (40%) e inox (60%). O engarrafamento foi realizado em Junho de 2015 (6500 garrafas).

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

Produtor | Amílcar R. Lopes **Região** | Douro, Vila Nova de Foz Côa

Vinhas | Cornalheira **Altitude** | 350-400 metros

Castas | Touriga Nacional (86%), Touriga Franca (12%), Tinta Roriz (2%)

Enologia | Pedro Hipólito

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

Álcool | 13,4% **PH** | 3,59 **Acidez total** | 5,15 **Acidez volátil** | 0,32

Engarrafamento | Junho, 2015 / 6500 garrafas **Fecho** | Rolha natural