



Este 2019 foi um ano cheio de paradoxos. Intenso e turbulento, mas para contrabalançar, o clima foi suave, ameno até na vindima, que decorreu sem chuva e com temperaturas normais. As uvas da Touriga Nacional, produzidas em Sabrosa a 550 metros de altitude, estavam esplendidas de intensidade e sabor. E eu deixei-me conduzir. Não quis usar filtros, maquilhagem ou excessos. Fermentei uvas quase inteiras, a prensagem foi suave, o estágio parcial em madeira usada, muito contido. 18 meses depois engarrafei, e agora, após mais um estágio de 3 meses, está nas Vossas mãos, nos Vossos sentidos, o destino deste **Crónica 7**, Touriga Nacional, Reserva Douro.

Para mim este Crónica sabe a vindima, sabe a Outono... sabe a castanhas, salpicão, presunto, chouriço acabado de sair da brasa! Sabe a uma posta de carne de vaca maior, daquelas que tiveram uma vida feliz nos prados do Barroso, de Miranda, ou do Alvão! Sabe mesmo bem!

Macio, guloso, mas fresco, tem notas de pinho, de passa, de geleia de framboesa, de creme queimado... Provem! Deixem que esta Crónica faça parte das Vossas.

Á Vossa!



Número 7