



Depois de um Gouveio em 2020 e de um Rabigato em 2021, a opção em 2022, ano extraordinariamente quente e seco em todo o território e naturalmente também em Sabrosa, na Quinta Nossa Senhora do Loreto, foi fazer o clássico lote: 40% de Gouveio, 40% de Viosinho e 20% de Rabigato fizeram uma combinação mágica que a fermentação em madeira elevou de patamar.

Este CRÓNICA 9 é um prazer que não cansa! A boca e aroma estão completamente alinhados, num vinho que num primeiro momento se divide num lado cítrico e fresco, e noutro, mais pastelaria, brioche, caramelo salgado... e depois tudo se funde numa gulodice completa.

A acidez é equilibrada, completamente integrada, nada excessiva, apenas a necessária para prolongar a prova e harmonizar a redondez do vinho.

É claramente um número 9!  
O vinho entra na boca e desenvolve-se com harmonia e consistência, para depois subir na intensidade e definição de aromas e sabores, ficando no momento seguinte circular, redondo, mantendo a prova numa órbita de equilíbrio e prazer.

Esta Crónica é muito polivalente!  
Acompanha na perfeição entradas com queijos, frutos secos, passando depois por saladas, carnes brancas, e peixes grelhados, assados, cozidos, regados com um ótimo azeite, até às sobremesas, onde dará continuidade a uma paleta de sabores salgados, doces, caramelizados, torrados.

Com 13°, é um vinho que deve ser servido fresco (8 a 10°) e seguramente Vos alegrará a VIDA!

À Vossa!



Número 9