



CLUBE OS NOSSOS SABORES

Produtor

Bernardo Nápoles de Carvalho

Designação

Tinto D.O.C. Douro

Colheita

2009

Graduação

14,5%

Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

Período Ótimo de Consumo

2010 a 2015

O Vinho e a Mesa

É chegada a quadra festiva mais aguardada. A altura em que reunimos amigos e familiares à mesa em grande festividade. É a pensar nisso que o seu clube reservou para si este jovem e exuberante vinho tinto, capaz das melhores combinações gastronómicas. Preparado que está o ambiente, comece por apreciar tão precioso néctar com uma tábua bem guarnecida de Enchidos de porco preto Alentejano e queijos de pasta bem mole com é o caso do Queijo de Serra ou D.O.P Azeitão. Preparado que está o palato, aventure-se num delicioso prato de Bacalhau com Broa no forno regado com Azeite Virgem Extra do Clube! Se a carne for mais do seu agrado um belo peru assado com arroz de manteiga e ervilhas é uma excelente combinação também. No que a doces respeita, deve manter o espírito Natalício, perder-se nas delícias da época e experimentar casar este vinho Duriense com umas deliciosas fatias douradas, uma tentadora lampreia de ovos, as tradicionais rabanadas, os sempre necessários sonhos de Natal ou mesmo uma simples fatia do típico e indispensável Bolo-rei.

O Vinho e o Copo

O Clube os Nossos Sabores privilegia o pequeno produtor com vinhos de qualidade exclusiva como este “Blend” de Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão do produtor Bernardo Nápoles de Carvalho.

Ao olhar apresenta uma viciante coloração Violeta concentrada de aspecto limpo e traços brilhantes. Uma experiencia visual extraordinária que nos irá preparar os próximos sentidos.

No nariz aromas vivos de fruta vermelha madura aliam-se a um delicado balsâmico num exercício único de complexidade e magia!

A boca revela-se pujante e equilibrada onde a acidez viva e bem vincada é capaz de fazer frente aos taninos que se mostram firmes e seguros num final de prova longo e com persistência.

Um D.O.C Douro com personalidade única e sincera. Um investimento seguro digno da sua mesa e das mais engrandecidas garrafeiras!



Temperatura de consumo
aconselhada: 16° - 18° C.



Utilizar copo
para vinho tinto



Excelente acompanhamento para
pratos de carne e bacalhau

O Vinho

O ano de 2009 foi um ano de condições climatéricas favoráveis. A colheita procedeu-se em meados de Setembro com a selecção das uvas das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, terem sido efectuadas em condições fitossanitárias de excelência.

A matéria-prima terá então sido transportada em caixas de pequena capacidade, para preservar a qualidade das uvas e repartida então por depósitos de inox e lagares tradicionais, onde foi desencadeada a fermentação alcoólica. A maturação do vinho desenvolveu-se em barricas de carvalho francês de 225 litros, tendo sido efectuado posteriormente o “blend” e assegurado a sua harmonização em depósito. Os parâmetros analíticos deste vinho são: Álcool – 14,58 % vol; Acidez Total – 5,04 g/ltr; Açúcar residual – 2,9 g/ltr.

Não foi filtrado. Procurou-se assim, preservar toda a sua identidade em garrafa, onde se encontra aguardando a sua descoberta em prova ou a guardar alguns exemplares na sua garrafeira.

A Região

Desde o século XVIII, que o vinho do Douro, é produzido numa região cujos limites foram claramente estabelecidos. Só algumas décadas mais tarde, se assiste à demarcação de outras regiões como Bordéus, Borgonha ou Champanhe. A disposição e relevo da região ao longo do imponente rio Douro, transformam-na num local de atracção única em todo o mundo vitivinícola.

A sua diversidade climatérica é evidente ao longo das sub-regiões que a constituem, desde o Baixo Corgo ao Douro Superior.

Difícilmente se encontra, no mundo, uma região vinhateira, que inclua dentro dos seus limites uma tão grande diversidade de situações climatéricas e de relevo, as quais contribuem decisivamente para as diversas situações microclimáticas que aqui se podem encontrar e que vão marcar as características dos seus vinhos. Na região demarcada do Douro, as castas mais tradicionais são: Bastardo, Donzelinho Tinto, Mourisco Tinto, Touriga Francesa (Touriga Franca), Touriga Nacional, Tinta Roriz (Aragonês), Tinta Amarela, Tinta Barroca e Tinto Cão como tintas, e Donzelinho Branco, Esgana-Cão (Sercial), Folgosão, Malvasia Fina, Malvasia Corada (Vital), Rabigato, Coudega e Gouveio como brancas. Construída pela força e abnegação do Homem, nesta região vitivinícola de qualidade superior, o Clube os Nossos Sabores continua a eleger produtos e produtores de eleição que regularmente o convida a partilhar.

O Produtor

O jovem duriense Bernardo Nápoles de Carvalho, neto de Bernardo Albuquerque, antigo vitivinicultor que produzia vinho do Porto, mostra fortes ligações à região. O apelo pela vinha e pelo vinho vieram desde cedo e logo em novo rumou para o internato da Escola Agrícola de Santo Tirso, onde obteve o diploma de Técnico Agro-Pecuário. Posteriormente licenciou-se em Engenharia Agrícola pela UTAD. Actualmente, a par da formação contínua em França, solidifica os seus conhecimentos no Instituto Superior de Agronomia, mostrando grande vontade de evoluir profissionalmente assim como pessoalmente. Possui uma Adega moderna com contrastes clássicos onde produz os seus vinhos com a ajuda de José Manso, um consultor de referência na viticultura duriense.