



↓  
**Por exemplo**

Para se conseguir uma mais rápida oxigenação do vinho tinto a servir, deve usar-se sempre um copo largo como este da imagem, mas onde se porá pouco vinho, de forma a que se possa andar com o líquido à roda. Fica logo melhor de nariz e de temperatura.



**CASTELLO D'ALBA**

## APROVEITE AS FEIRAS DE VINHOS

Nestas feiras pode experimentar produtos, sabores e vinhos que ainda não conhece a preços mais simpáticos. Como este Castello D'Alba.

Abriu a época das já famosas Feiras de Vinhos, que muito aprecio, pois são inúmeras as possibilidades que elas nos abrem de poder experimentar produtos, sabores e até vinhos novos, colheitas mais antigas, mas que são disponibilizadas agora, ou simples novidades que, para muitos de nós, são como as rifas, só que neste caso sempre premiadas.

O vinho de que vos quero falar hoje é um dos mais interessantes que estão agora no mercado, produzido pela VDS, uma firma que tem sabido reunir à volta das suas produções o concurso de enólogos de renome. O Castello d'Alba, reserva, tinto, 2003, vem do Douro Superior e as vinhas que lhe dão o corpo estão plantadas em terraços de xisto, como todo o Douro. Só que aqui a quantidade de pedras de xisto é tão grande que a humidade que guardam faz toda a diferença, pois muita dessa humidade é devolvida à vinha durante a noite. Estas pedras absorvem também o calor durante o dia e libertam-no de noite, de forma que as videiras não sofrem tanto com as temperaturas frias das noites de Setembro e Outubro antes das vindimas.

As castas são as de maior qualidade do Douro: Tinta Roriz, Touriga Nacional, etc. O vinho tem uma cor escura quase opaca e aromas maduros de amora preta e de ameixas. Estagiou em barricas novas de carvalho americano, o que lhe empresta aromas de baunilha, tudo muito bem equilibrado.



É encorpado e quase apetece mastigá-lo quando o metemos na boca. Tem estrutura, o que nos indica que poderá ser guardado por mais uns anos e tem um final longo na boca que perdura muito para além do momento de o beber.

O grau de álcool é alto: 13,5°, o que significa que temos de ter o dobro do cuidado com a moderação. A temperatura de o servir andarà pelos 16° C., e tem de haver cuidado em que não suba para além desta marca, senão o vinho só sabe a álcool.

Acompanha muito bem uma boa posta mirandesa, bifes de lombo com batatas assadas no forno ou um lombo de porco recheado com farinha.

Encontra-o à venda no Continente, a 4,19 euros a garrafa.

Até para a semana, com outros vinhos. <<

**Vasco d'Avillez**  
ENFILE