

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>121344</b>
Título: <b>Churchill Estates – Um brinde ao Natal</b>					Temática: <b>Generalista</b>	GRP: <b>11.7</b>
2006/12/24	JORNAL DE NOTÍCIAS – NOTÍCIAS MAGAZINE	Pág.71	Imagem: 1/1		Periodicidade: <b>Semanal</b>	Inv.: <b>2909.00</b>

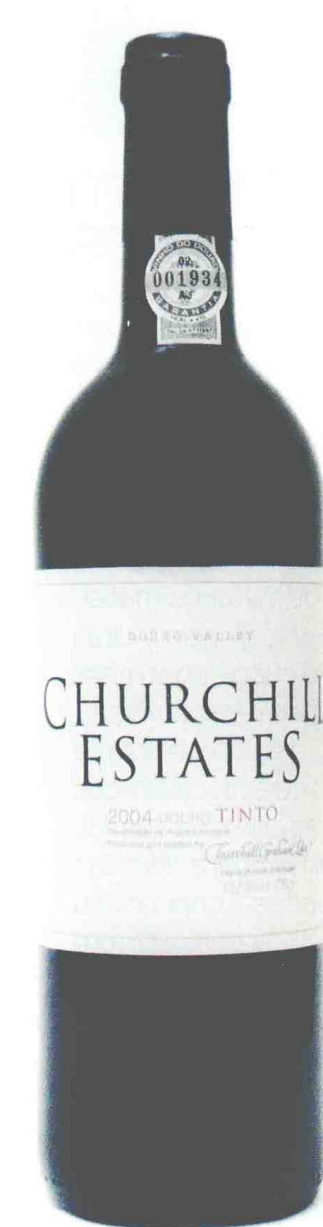
**CHURCHILL ESTATES**

# UM BRINDE AO NATAL

Hoje à noite, a sua ceia merece um acompanhamento à altura daquilo que se festeja. Por isso, lhe sugerimos este tinto do Douro de alta qualidade. E Boas Festas.

O nome de um vinho, ou seja, a sua marca, é de grande importância. Quando se consegue uma marca fácil de dizer ou até que seja já conhecida, isso tem um grande valor intrínseco; torna-se numa mais-valia muito importante. Imagine agora o leitor ter a possibilidade de chamar Churchill a um vinho, e vendê-lo também no Reino Unido. Pois este Douro de grande classe é desde há alguns anos produzido pela mesma família inglesa do Douro, sendo que a mulher de um dos donos, de nome próprio Caroline, tem o apelido Churchill, o que lhe permitiu dar ao vinho o nome de um dos grandes heróis contemporâneos.

As castas utilizadas são as mais tradicionais do Douro e as mais emblemáticas dos vinhos tintos portugueses: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca. É um trio difícil de bater em tradição e qualidade. Aqui, mais uma vez, revelaram-se uvas magníficas, embora as condições climáticas tenham sido muito difíceis, devido sobretudo à falta de chuva durante o Inverno 2003/2004. Quando chegam à adega, e antes de se esmagarem, faz-se uma escolha muito cuidadosa das uvas para que não entrem neste vinho nenhuma que não estejam cem por cento sãs. Uma vez feito o vinho, e depois de estagiar



algum tempo nos depósitos de inox, é trasfegado para barricas novas e usadas de carvalho francês e, caso necessário, o vinho é apenas ligeiramente filtrado antes de ser engarrafado.

Apresenta cor rubi, mostrando a juventude do vinho, aromas complexos mas muito finos e elegantes, onde predomina o carácter das frutas vermelhas e novas, como as cerejas ou as framboesas. A madeira das barricas deu ao vinho uma elegância adicional. Na boca tem os taninos bem presentes mas aveludados, o que é mais difícil num vinho tão novo, e tem um fim-de-boca muito longo e muito fino.

O grau de álcool é elevado: cerca de 14,5% vol.

Deve servir este Churchill Estates, D.O.C. Douro, tinto, 2004, a uma temperatura de cerca de 16° C, para que ele saiba à fruta que tem. Caso contrário só se consegue entender o álcool do vinho – não é o que se pretende. Ótimo para acompanhar carnes assadas e grelhadas, nomeadamente uns secretos de porco ou um prato de plumas de porco preto.

Para o encontrar, sugerimos-lhe uma visita a boas garrafeiras, nomeadamente à Coisas do Arco do Vinho, ou no Augusto Leite, na Foz, ou ainda no El Corte Inglés, Clube Gourmet.

Ótimo preço para vinho do Natal, anda à volta de 12 euros cada garrafa ou um pouco menos.

Até para a semana, com outros vinhos. «

**Vasco d'Avillez**  
 ENÓFILO