



ARINTO-RABIGATO DOP DOURO

PRODUÇÃO **300** GARRAFAS

2021

CONCEITO

Admirador confesso da casta Arinto e Rabigato do Douro, considero que são as duas castas brancas existentes do Douro que melhor evoluem com fermentações e estágio em barrica. No entanto a acidez e a capacidade de guarda de ambas não é a mesma e por isso inspiramo-nos nessa semelhança e diferença para criar uma “dualidades” entre ambas, dando a cada uma a relevância consoante as suas principais características. O Arinto a acidez vibrante, mineral que tão bem liga com aromas da barrica e o rabigato que dá a longevidade proveniente de uma acidez inatingível por qualquer outra casta.

ESTÁGIO

Após fermentação, O Arinto estagiou 100% em barrica de carvalho francês e o Rabigato em Inox até ao momento da junção dos dois vinhos que a 27 de setembro de 2022, ou seja, 12 meses após a vindima. O engarrafamento foi feito em novembro de 2022, depois de 2 meses de “vida a dois” para que o blend amadurecesse. Durante parte do processo de estágio, foram efetuadas durante a primeira fase do estágio bâtonnages semanais, para aportar ao vinho mais estrutura e complexidade. ¶ O engarrafamento ocorreu a 29 de novembro de 2022, 14 meses após a vindima.



TERROIR

O clima que caracteriza Mateus é considerado do tipo Mediterrânico, com grande influência das duas cadeias montanhosas que se vislumbram na linha do horizonte e que protegem o vale de Vila Real. A oeste a serra do Marão, que protege das brisas do oceano atlântico e a Norte a serra do Alvão, que resguarda dos ventos frios e chuvosos. ¶ O solo é predominantemente xistoso, de textura franco-argilosa, com boa capacidade de retenção de água e de fornecimento de nutrientes à planta. Estas características, aliadas à altitude (450 m), evidenciam vinhos brancos frescos e aromáticos de excelente qualidade, quer para consumo enquanto jovens, quer com alguns anos de envelhecimento.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-limão com um aroma vibrante com notas de grafite, casca de laranja e fruta cítrica bem integrada onde se evidencia a frescura da fruta que contrasta com a complexidade aromática. Claramente aromas frescos e complexos viciantes. ¶ Na boca confirma a complexidade demonstrada no nariz, revelando a sua soberba acidez e frescura envolvida pelas camadas de fruta, pelas notas minerais e ligeira baunilha dada pelo estágio em barrica. Termina longo e persistente, tornando-se misterioso e cativante.

VITIVINICULTURA

As vinhas são tratadas segundo as melhores práticas de agricultura, sustentável e amiga do ambiente. Os 3 vetores da sustentabilidade são potenciados com a utilização das melhores técnicas para trabalhar o solo e as plantas, com o zelo ambiental, social e económico, sempre presente na tomada de decisões. A biodiversidade e o equilíbrio ambiental são fomentados através da manutenção de enrelvamentos em detrimento da utilização de herbicidas. Corredores de biodiversidade.

VINDIMA

A colheita decorreu a 11 de setembro de 2021, após ser atingidos níveis de maturação de ambas que não potenciavam a vertentes cítrica e de complexidade de sabores suficientes para fermentação em barrica. Um setembro fresco, com maturações lentas, que preservaram a acidez e a componente aromática das uvas que procurávamos. À chegada da roga, as uvas foram colhidas à mão e transportadas para a adega logo de seguida em caixas de 20 Kg. As uvas foram desengaçadas e prensadas rapidamente, mantendo-se frescas e integras até ao esmagamento. Apenas o primeiro mosto de prensa foi utilizado para produzir um vinho mais delicado e aromático, preservando as características das castas. ¶ A fermentação do Arinto decorreu 100% em barrica de carvalho francês usada, e o Rabigato em cuba de Inox, ambas com temperatura controlada, durante cerca de um mês.

VINHA

Foram utilizadas duas castas no lote, 80% Arinto e 20% Rabigato que provêm de 2 vinhas contíguas com idade média de 20 anos, localizadas situadas na freguesia de Mateus, Vila Real. A vinha encontra-se a uma altitude de 450 metros e tem uma densidade de plantação de 5500 plantas por hectare.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

O vinho deve ser servido fresco a uma temperatura de 10-12°C. ¶ A Acompanhará bem todo o tipo peixe grelhado, mariscos. Excelente com as 1001 receitas de bacalhau.

ENÓLOGO

JOSÉ CARLOS FERNANDES

CASTAS

ARINTO 80%
RABIGATO 20%

REGIÃO

DOURO
BAIXO CORGO

ÁLCOOL

12,5%

VINDIMA

SETEMBRO 2021

GERAL@CLUBENOSSO.PT

WWW.CLUBENOSSO.COM

ACIDEZ

7,2 G/L

CAPACIDADE

750 ML

CLUBE NOSSO

ECO ATITUDE

A QUESTÃO ECOLÓGICA SOBREPÕE-SE A QUALQUER TIPO DE OSTENTAÇÃO.

Como marca focada em opções sustentáveis, procuramos reduzir o nosso impacto ambiental, desta forma, os nossos vinhos são provenientes de uvas granjeadas com preocupações de sustentabilidade, alicerçadas em três vetores: o ambiental, o económico e o social. ¶ Não utilizamos qualquer tipo de cápsula nas nossas garrafas, somos defensores dos 3 zeros, o do desperdício, o do consumismo e o do carbono. ¶ Os rótulos são impressos em papel com certificação FSC que assegura que os produtos provêm de florestas bem geridas que oferecem benefícios ambientais, sociais e económicos. ¶ As garrafas que utilizamos são as mais leves existentes no mercado. A qualidade do vinho não se mede pelo peso da garrafa, aliás achamos que devemos desmistificar que um grande vinho não tem que ter uma garrafa pesada.

395g



CLUBE

Apesar da nossa criação recente, o Clube NOSSO assenta em fundamentos sólidos de enologia e no conhecimento profundo do Terroir do Douro e do Dão. Os nossos alicerces encontram-se na Casa de Mateus, onde o nosso enólogo principal percorreu uma parte significativa da sua trajetória, assim como nas terras do Dão, de onde é originário. ¶ Esta herança de conhecimento profundo do terroir revela-se em cada garrafa dos nossos vinhos. Cada garrafa espelha não apenas as características distintas das castas que melhor se adaptam a estes solos singulares, mas também a audácia da nossa abordagem na criação de vinhos irreverentes. ¶ Convidamo-lo a explorar a nossa seleção. Desde vinhos que celebram as raízes tradicionais até criações que desafiam as normas estabelecidas, cada vinho conta uma história única do nosso compromisso com a qualidade e a autenticidade. ¶ Aventure-se connosco e descubra a paixão, a tradição e a inovação que projetamos em cada garrafa!



MONOCASTAS



DUALIDADES



PACTOS



ESPECIAIS



SEM CÁPSULAS



WWW.CLUBENOSSO.COM

GERAL@CLUBENOSSO.PT

100% RECICLADO

No CLUBE NOSSO procuramos soluções de transporte eficazes e sustentáveis para os nossos produtos. Esta embalagem "eco-inovadora" utiliza como base construtiva cartão favo-de-mel que se caracteriza por ser mais rígido, leve, sólido e flexível. Esta solução é feita a partir de recursos renováveis como fibras recicladas. É um produto 100% natural, reciclável, biodegradável e reutilizável.

