

Douro Family Estates

DICAS & HARMONIZAÇÕES



ÍNDICE

A História	3
Principais Castas	11
O Douro Family Estates	13
Dicas	19
Características e Harmonizações	21
Sobre Nós	25

Praça Jornalista Odylo Costa Filho, 13
22.790-680 - Recreio dos Bandeirantes – Rio de Janeiro
Tel: +55 21 2323 7902 & +55 21 98187 8188
Email: rgoes@cavedor.com.br

[Facebook.com/cavedorbistro](https://www.facebook.com/cavedorbistro)
[Instagram.com/cavedorbistro](https://www.instagram.com/cavedorbistro)

EDITORIAL

© Cavedor 2019 | All rights reserved
www.cavedor.com.br



DOURO  FAMILY ESTATES
DOURO VALLEY | ESTATE 1757

A HISTÓRIA

Princípios e Objetivos da Douro Family Estates

- Criar cada vinho com a finalidade de exprimir uma identidade própria porque, por detrás de cada vinho, esconde-se uma história, um gosto, uma cultura, um sonho
- Promover e defender as castas autóctones do Douro
- Dar a conhecer a região demarcada, atualmente considerada pela UNESCO como Patrimônio da Humanidade
- Partilhar informações de interesse relativas aos vinhos e à sua comercialização
- Fomentar a comercialização dos vinhos de cada família nos mercados nacional e internacional.



Douro Family Estates, DFE, é uma associação, criada em 2007, formada por quatro famílias produtoras de vinhos de quinta, no vale do Douro, a mais antiga região demarcada do mundo. Os produtores são proprietários das Quinta dos Poços, Quinta do Soque, Quinta das Bajanças e Brites Aguiar.

As famílias que constituem a DFE têm consciência de terem, no essencial, os mesmos objetivos e as mesmas dificuldades, as quais são, preservar os aromas, os sabores e a excelência dos seus vinhos produzidos em terroirs únicos.

Daí valorizarem princípios e objetivos de forma a defender as tradições e os valores das Famílias de modo a assegurar que sobrevivam nas gerações futuras.

A HISTÓRIA – Brites Aguiar

Brites Aguiar

A Casa Brites Aguiar é uma Sociedade Agrícola familiar de três irmãos (Lúcia, Paulo e Tomy) após doação do património por parte dos seus pais, Fernanda Brites e Manuel Aguiar.

A exploração tem na vinha e no vinho o seu principal suporte económico, possuindo ainda 15ha de Olival, 7ha de cerejal, 4ha de souto, 2 ha de nogal e floresta.

Localizada nas encostas do Rio Torto e de um dos seus afluentes, a Ribeira de Galegos.

Várzea de Trevões, pequena aldeia do concelho de S. João da Pesqueira – Portugal.



Brites Aguiar

Nos 45ha de vinha instalados no local onde nasce o Vinho do Porto numa faixa de altitude entre os 230 e os 450m, são cultivadas variedades autoctenes segundo práticas que respeitam o meio ambiente.

Vinhas com 20 anos de idade com as castas: 17ha Touriga Franca, 15ha Tinta Roriz, 7ha Touriga Nacional, 3ha Tinta Amarela e 1ha Tinta Francisca.

O centro de vinificação joia da coroa desta Casa Agrícola, foi construído em 2003 e equipado de forma a facilitar a aplicação das mais recentes técnicas de vinificação.

Pedro Sequeira e António Rosas dão forma à firma Duplo P R e partilham com a família Brites Aguiar os seus êxitos.

Uma equipe jovem e dinâmica que na enologia visa o crescimento enquadrado e sustentado.

A HISTÓRIA – Quinta do Soque

Quinta do Soque

Situada na margem esquerda do Rio Torto, no concelho de São João da Pesqueira, a Quinta do Soque, é uma propriedade com cerca de 20 hectares, dos quais, 17 são ocupados por vinhas.

Com localização privilegiada na Região Demarcada do Douro, é propriedade da família Vicente há mais de 20 anos. Tal como as grandes Quintas do Douro, a sua origem remonta a tempos longínquos (o nome Soque/do verbo transitivo sovar/espalmar/apertar/calcar/pisar).

Os importantes investimentos realizados nos últimos anos, permitiram modernizar as vinhas e instalações de vinificação, garantindo assim a produção de vinhos de mesa de elevada qualidade tais como o Quinta do Soque Reserva Tinto e o Quinta do Soque tinto.

A concretização de todos os investimentos associada á paixão que é colocada na elaboração dos vinhos, levou ao reconhecimento da Quinta do Soque no panorama dos mercados vinícolas Nacional e Internacional.

QUINTA · DO
SOQUE

A decisão de modernizar a vinha da Quinta do Soque foi tomada em 1990 tendo-se estudado relativamente às condições ecológicas do local, únicas e irrepetíveis, quais as castas mais adequadas. A primeira replantação teve então lugar numa parcela com 5 hectares de meia encosta virada a sul e de conhecidas potencialidades, denominada "Soque".

A vinha foi plantada no início de 1992 e, durante 5 anos, tomou-se a decisão de não produzir quaisquer quantidades por forma a favorecer apenas o desenvolvimento vegetativo da planta. Tal prática permitiu um estabelecimento perfeito da vinha e originou uma primeira colheita (2003) de invulgar concentração e extrato.

Em 1996 procedeu-se à segunda fase de replantação da vinha em mais 12 hectares, ficando a Quinta do Soque com um total de 17 hectares de vinha. Para além da casta Touriga Nacional, utilizaram-se algumas das mais nobres castas portuguesas Tinta Roriz Touriga Franca e Tinta Barroca. Em 2005 construiu-se o Centro de vinificação munido com o mais moderno equipamento para que nenhuma condição falte à produção de vinhos de grande qualidade.

Na Quinta do Soque são produzidas anualmente diversas categorias de Vinho de mesa Douro DOC. Com os enólogos Pedro Sequeira e António Rosas (2PR) e o esforço e dedicação de todos os que fazem parte da equipa da Quinta do Soque, tentamos ano após ano produzir vinhos com as características típicas do Douro, num processo de grande dedicação e paixão e ao mesmo tempo de permanente aprendizagem e aperfeiçoamento.

A HISTÓRIA – Quinta das Bajancas

A paixão pela terra e pelo vinho levou a Família Lamas a investir em produzi-lo. Para tal optaram sempre pela excelência e pelo rigor em todos os detalhes da sua elaboração.

A decisão de plantar a vinha da Quinta das Bajancas foi tomada em 1993 tendo-se estudado relativamente às condições edafoclimáticas do local para saber quais as castas mais adequadas. Após tal estudo, foram escolhidas as castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Francisca e Tinta Amarela para os vinhos tintos e Rabigato, Gouveio e Malvasia Fina e Códaga do Larinho para os vinhos brancos.

A primeira plantação teve então lugar numa parcela com 4 hectares de meia encosta virada a sul e de conhecidas potencialidades, denominada "bajancas".

A vinha foi plantada no início de 1994 e, durante 10 anos, tomou-se a decisão de não produzir e engarrafar quaisquer quantidades por forma a favorecer apenas o desenvolvimento vegetativo da planta.

Quinta das Bajancas

Em 2000 procedeu-se à segunda fase de plantação da vinha em mais 8 hectares, com as castas Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Touriga Franca e Tinta Francisca ficando a Quinta das Bajancas com um total de 12 hectares de vinha.

No ano de 2004 decidiu-se então elaborar o primeiro vinho e porque consideramos que o conhecimento técnico é absolutamente decisivo para atingir os objetivos a que nos propusemos estabelecemos uma parceria com a empresa de enologia 2PR, que tal como nós, opta sempre pela excelência e pelo rigor em todos os detalhes desde a sua elaboração à sua comercialização.

A Quinta tem capacidade de produzir até ao limite de 48.000 garrafas (750 ml), 41.000 de vinho tinto e 7.000 de vinho branco, de um vinho que se convencionou chamar Vinho de Quinta, o que significa que a Quinta só pode produzir e engarrafar os seus próprios vinhos.

bajancas

A HISTÓRIA – Quinta dos Poços

Quinta dos Poços

A Quinta dos Poços situa-se na zona de Património da Humanidade da Região Demarcada do Douro, sobre a margem esquerda do rio com o mesmo nome.

A Quinta dos Poços é uma das mais antigas da região, sendo a casa-mãe um típico solar rural do século XVIII. Abrange 25 hectares em socalcos, dos quais 21 de vinha, em terraças.

A quinta produz apenas vinhos tintos das castas tourigas franca e nacional, tintas roriz e barroca, tinto cão, donzelinho, tinta francisca, sousão e rufete.

Possui duas adegas com cerca de 830 m², as quais incluem seis lagares de pedra de granito e cubas de fermentação e de armazenagem com capacidade para 137.500 litros de vinho.

Desde 2002 os vinhos Quinta dos Poços foram premiados com uma medalha de ouro (*), três de prata (**), e cinco de bronze (***)).



- (*) AWC Vienna International Wine Challenge 2008
- (**) IX Concurso “Os melhores vinhos da produção 2003” da Casa do Douro
- VinAgora International Wine Competition 2006
- AWC Vienna International Wine Challenge 2008
- (***) Wine Masters Challenge Concurso Mundial de Vinhos, 2006, 2007, 2008
- International Wine Challenge 2008.

São objetivos mais importantes produzir apenas uvas de grande qualidade, engarrafar anualmente 40.000 garrafas de gama alta (por ano), se possível 80% Premium, continuar a concorrer a concursos internacionais de vinhos com fins de marketing e de aferição de qualidade, promover visitas de opinion makers (à Quinta dos Poços), manter relação pessoal de proximidade com todos os clientes.

Os trabalhos da quinta e a feitura dos vinhos são orientados, respectivamente, pelo engenheiro agrónomo José Ramos e pelos enólogos Pedro Sequeira e António Rosas, da firma Duplo PR.

Características da Região



O norte de Portugal consiste quase exclusivamente em granito. Esta rocha extremamente dura com uma pequena camada de terra é praticamente inútil na agricultura. Curiosamente, o Rio Douro passa ainda através de um maciço de xisto que se estende de Barca d'Alva quase até à Régua. Esse xisto divide-se frequentemente em camadas verticais por baixo da superfície. Isto permite que a humidade se infiltre, oferecendo ao mesmo tempo espaço para as raízes crescerem (o que é impossível no granito). Além disso, estas condições do solo formam as fronteiras naturais da vinicultura na região do Douro: as vinhas crescem até onde chega o xisto. O granito adjacente torna a vinicultura impossível.

O xisto é duro mas é quebradiço e na região do Douro decompõe-se em pó castanho amarelado e transforma-se numa lembrança nos sapatos e no carro de todos os visitantes da região vinícola.

Há 250 000 hectares que consistem em solo xistoso, dos quais 40 000 são agora utilizados na vitivinicultura. Aproximadamente metade destes locais de cultivo localizam-se em solo xistoso com declives superiores a 30%. Essas encostas íngremes e rochosas são de difícil e dispendiosa manutenção.

Quatro cordilheiras protegem as encostas das vinhas do tempo fresco e húmido. A Norte, onde se incluem a Serra do Alvão, a Serra de Padrela e a Serra de Bornes, que separam a região do Douro do clima mais fresco do Minho (Vinho Verde). Para Oeste, a incrível Serra do Marão, que se eleva até 1.400 m, serve de divisória fiável. Na época de Verão, parte-se muitas vezes da cidade do Porto com o tempo sombrio, nebuloso e húmido para encontrar a magnífica paisagem do vale tranquilo na luz do Sol brilhante depois de passar pelas numerosas curvas do Desfiladeiro do Marão.

O Rio



O rio Douro - Duero em espanhol – é um dos rios mais imponentes da Europa. Estende-se ao longo de 927 km, atravessando a Península Ibérica. Numa extensão de 112 km faz fronteira entre Portugal e Espanha, correndo de Norte para Sul. Onde vira para oeste, perto da povoação portuguesa de Barca d'Alva, encontramos as primeiras vinhas nas suas margens as quais se estendem durante cerca de 100 km até depois do Peso da Régua. A partir daí a influência do clima atlântico intensifica-se terminando o cultivo da vinha. O rio continua por mais 120 km até ao Porto, onde desagua no Oceano Atlântico.



Entre Barca d'Alva e o Peso da Régua existem cerca de 40.000 hectares de vinha plantada nas margens íngremes do Douro e dos seus afluentes. A descoberta destas vinhas majestosas em socalcos harmoniosos e o desfrutar da paz e do sossego de uma região que permanece praticamente intocada pelo turismo, constituem um espetáculo impressionante da natureza. O vale do Douro revela o seu esplendor (máximo) sobretudo quando se viaja de barco. Também é uma aventura apanhar o comboio no Porto, rio acima, e valorizar os pioneiros dos caminhos-de-ferro.

Em 1845 a viagem do Porto a Barca d'Alva era feita em barco rabelo e durava aproximadamente duas semanas. Atualmente a viagem de comboio demora cerca de cinco horas e leva-nos quase sempre pelas margens do rio.

Regiões Vitivinícolas

A região vitivinícola do Douro está dividida em três regiões ao longo do rio. O Baixo Corgo é a região que fica mais a oeste, que se estende aproximadamente da Régua até um afluente chamado Corgo.

A este, junta-se a região do Cima Corgo que abrange a cidade do Pinhão. A região a este do Pinhão até Barca d'Alva denomina-se Douro Superior.

	Porto	Baixo Corgo	Cima Corgo	Douro Superior
Precipitação Anual em MM	1.200	900	650	500
Temperatura média em °C	14,4	18	19	21

Baixo Corgo

Em área, o Baixo Corgo é a região menor das três, mas tem a maior área vitivinícola, com 15 000 hectares de vinha. Tal fato justifica-se por esta região ser a origem histórica da vitivinicultura. Mesmo nos primeiros séculos, o Rio Douro era navegável até aqui e a produção era transportada rio abaixo.

Cima Corgo

O Cima Corgo é o coração da vitivinicultura (do vinho do Porto). Aproximadamente 13 000 hectares de vinhas albergam os nomes e as marcas mais conhecidas e muitas das mais belas quintas.

Douro Superior

Apenas uma pequena porção (5000 hectares) da enorme região do Douro Superior (110.000 hectares) é utilizada para a vitivinicultura.

Existem, ao todo, 33.000 produtores de vinho na região do Douro, dos quais 80% detêm menos de 0,5 hectares.

PRINCIPAIS CASTAS

Tinta Barroca

É uma casta pródiga no rendimento, generosa no grau alcoólico, conseguindo combinar produções elevadas com teores de açúcar generosos. Convive mal com os excessos de calor e stress hídrico, pacificando com facilidade em sobre maturações súbitas. Regular na produção e resistente a doenças e pragas, dá origem a vinhos bem compostos de cor, macios, mas rudes e rústicos, de elevado potencial alcoólico. Raramente é engarrafada em estreme, estando presente na maioria dos lotes durienses. Na África do Sul assumiu um protagonismo desusado, sendo aproveitada regularmente nos vinhos tranquilos e generosos do país austral.



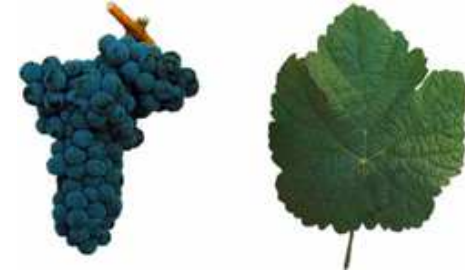
Tinta Roriz, Tempranillo ou Aragonez

(entre outros muitos nomes) - Originária da Península Ibérica onde produz os famosos Vinhos da Rioja e de Ribeira Del Duero na Espanha; faz parte do corte do Vinho do Porto (onde é chamada de Tinta Roriz), também participa do trio de ouro do Alentejo onde divide o brilho com a Trincadeira e a Alicante Bouchet), e participa do corte em várias outras regiões em Portugal; tem bons resultados em várias partes do mundo (Argentina, Chile, México, estados Unidos e Austrália) tendo melhores resultados nas regiões menos quentes onde consegue manter uma boa acidez, mas se adapta também a climas quentes, onde ganha mais cor e mais fruta em detrimento da acidez. Harmoniza bem com carnes grelhadas, defumados, queijos e massas com molho vermelho. Um bom Tempranillo apresenta aromas de frutas negras e vermelhas, chocolate, se evoluído um leve aroma de couro, boa acidez, bom corpo, tanino presente, porém aveludado, e cor rubi intenso.

PRINCIPAIS CASTAS

Touriga Nacional

É uma casta nobre e muito apreciada, talvez a casta mais elogiada em Portugal, estando hoje disseminada por, praticamente, todas as regiões do país. A pele grossa, rica em matéria corante, proporciona cores intensas. A abundância dos aromas primários é uma característica da casta, apresentando-se simultaneamente floral e frutada, sempre intensa e penetrante. É a quarta casta mais plantada na Península de Setúbal. A Touriga Nacional dá vinhos tintos, encorpados, poderosos e com excepcionais qualidades aromáticas. No seu aroma macio e quente predominam as notas de frutos silvestres maduros, tais como; amora e mirtilo, com nuances florais que lembram violeta, rosmaninho e por vezes esteva. Origina vinhos com boa graduação alcoólica, harmoniosos e com excelente capacidade de envelhecimento, ganhando complexidade aromática com o estágio em barrica.



Touriga Franca

A sua popularidade fundamenta-se na extrema versatilidade, produtividade, equilíbrio e regularidade da produção, bem como na boa sanidade geral. Desenvolve-se num ciclo vegetativo longo, proporcionando vinhos ricos em cor. Com cachos médios ou grandes, de bagos médios e arredondados, a Touriga Franca é um dos pilares estruturais dos lotes durienses, assomando de forma decisiva no Vinho do Porto e nos vinhos de mesa. Graças à forte concentração de taninos, contribui para o bom envelhecimento dos lotes onde participa. Oferece fruta farta, proporcionando vinhos de corpo denso e estrutura firme mas, simultaneamente, elegantes. Por regra os vinhos sugerem notas florais de rosas, flores silvestres, amoras e esteva, sendo regularmente associada com as castas Tinta Roriz e Touriga Nacional.



Brites Aguiar



A Casa Brites Aguiar é uma Sociedade Agrícola familiar de três irmãos (Lúcia, Paulo e Tomy) após doação do património por parte dos seus pais, Fernanda Brites e Manuel Aguiar.

QUINTA · DO SOQUE

Na Quinta do Soque são produzidas anualmente diversas categorias de Vinho de mesa Douro DOC. Com os enólogos Pedro Sequeira e António Rosas (2PR) e o esforço e dedicação de todos os que fazem parte da equipa da Quinta do Soque, tentamos ano após ano produzir vinhos com as características típicas do Douro, num processo de grande dedicação e paixão e ao mesmo tempo de permanente aprendizagem e aperfeiçoamento.



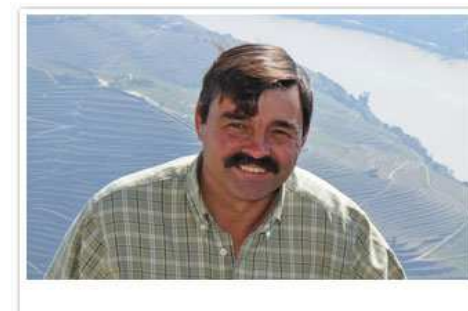
QUINTA
DOS
POÇOS



A Quinta dos Poços situa-se na zona de Património da Humanidade da Região Demarcada do Douro, sobre a margem esquerda do rio com o mesmo nome.

bañancas

A paixão pela Terra e pelo vinho levou a Família Lamas a decidir tentar produzi-lo. Para tal optaram sempre pela excelência e pelo rigor em todos os detalhes da sua elaboração.



DFE

Douro Family Estates





DICAS

COMO GELAR VINHOS BRANCOS E ROSÉS

- ❖ Balde de gelo: 1/3 gelo e 2/3 de água - Tempo: durante 30 minutos, se o vinho estiver previamente armazenado em adega climatizada em 16°C ou 50 minutos, se o vinho estiver à temperatura ambiente.
- ❖ Geladeira: 2 a 3 horas.

Não é recomendado degustar vinhos brancos e rosés excessivamente gelados: interfere na percepção da complexidade do sabor. Quanto maior a complexidade, maior a temperatura de serviço.

Temperatura Ideal para vinhos de verão
Recomendado uma temperatura de serviço
de 6°C a 10°C.

TIPOS DE TAÇA

As taças ideais para o consumo de vinhos brancos e rosés devem considerar que a temperatura de serviço deve ser mantida baixa, assim, não devemos usar taças muito grandes, tão pouco servir quantidades muito grandes de vinho que facilitem seu aquecimento!

Alguns especialistas acreditam que uma taça mais arredondada, permite mostrar o verdadeiro potencial do vinho, explorando a fundo seus aromas e sabores.

Já estão disponíveis modelos modernos de taças que se propõem a realçar cada aspecto da experiência sensorial do vinho!



DICAS

COMO RESFRIAR VINHOS TINTOS

- ❖ Balde de gelo: 1/3 gelo e 2/3 de água - Tempo: durante 05 a 10 minutos, se o vinho não estiver previamente armazenado em adega climatizada em 16°C ou seja, se o vinho estiver à temperatura ambiente habitual em nosso país.

Não é recomendado degustar vinhos tintos excessivamente frios: interfere na percepção da complexidade do sabor. Quanto maior a complexidade, maior a temperatura de serviço.

Temperatura Ideal para vinhos de tintos
Recomendado uma temperatura de serviço
De 16°C a 20°C.

TIPOS DE TAÇA

As taças ideais para o consumo de vinhos tintos devem considerar que a temperatura de serviço deve ser mantida, assim, devemos usar taças maiores, que permitam a evolução do vinho durante o tempo de consumo.

Alguns especialistas acreditam que uma taça mais arredondada e bojuda, permite mostrar o verdadeiro potencial do vinho, explorando a fundo seus aromas e sabores.

Já estão disponíveis modelos modernos de taças que se propõem a realçar cada aspecto da experiência sensorial do vinho!



CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Bafarela Grande Reserva

Grau: 14,5 % vol.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Vinícola: Brites Aguiar

Vinificação: 12 Meses em Barrica de Carvalho Francês.

Apreciação: De cor Rubi intensa e certa opacidade. Aroma nítido, distinto e de grande intensidade e complexidade, com notas florais. Na boca tem amplitude e precisão, com frutas maduras evidentes e floral perceptível. Taninos densos e finos, final longo e sedutor

Harmonização: Acompanha pratos de carne, caça e queijos intensos.



Quinta dos Poços Reserva

Grau: 14,5 % vol.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Vinícola: Quinta dos Poços

Vinificação: 12 Meses em Barrica de Carvalho Francês.

Apreciação: Cor rubi intensa, fluidez escorregadia e traços violáceos. Cor muito boa! Nariz etéreo e amplo, franco, com percepção clara de frutos vermelhos e maduros, e especiarias como baunilha, café e caramelo.

Harmonização: Acompanha queijos fortes e carnes bem assadas.



CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Soque Vinhas Velhas

Grau: 14,5 % vol.

Castas: Uvas de vinhas velhas do alto do Douro

Vinícola: Quinta do Soque

Vinificação: Estágio em cuba inox durante cerca de 12 meses.

Apreciação: Tem cor rubi escuro intenso. Seu olfato mostra uma explosão de frutas vermelhas maduras, bem temperado por barricas novas de carvalho francês onde se deu a fermentação malolática e um estágio de 18 meses.

Harmonização: Astro principal! Deve ser apreciado sem interferências que possam atrapalhar sua complexidade!



Quinta do Soque Superior

Grau: 15,5 % vol.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Vinícola: Quinta do Soque

Vinificação: 18 Meses em Barrica de Carvalho Francês.

Apreciação: De cor rubi intenso e brilhante, com traços violáceos. No nariz, notas de frutos vermelhos maduros com especiarias, caramelos, chocolate e baunilha.

Gastronomia: Carnes vermelhas, caça, embutidos intensos e queijos fortes.



CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

DFE Classic

Grau: 14,5 % vol.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca

Vinícola: Douro Family Estates

Vinificação: Garrafa.

Apreciação: Cor vermelho rubi e traços violetas. Aroma intenso de ameixas, amoras maduras e especiarias. Persistente e elegante! No gustativo apresenta-se macio e equilibrado.

Harmonização: Massas, aves, carnes vermelhas e queijos amarelos.



DFE Signature

Grau: 15,5 % vol.

Castas: Touriga Nacional e Touriga Franca

Vinícola: Douro Family Estates

Vinificação: 18 Meses em Barrica Nova de Carvalho Francês.

Apreciação: Bastante mastigável, à boca, taninos com classe, ricos e polidos. Termina com final longo e persistente. Impressiona enormemente os sentidos!

Gastronomia: Carnes vermelhas, caça, embutidos intensos e queijos fortes..



CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

DFE Touriga Nacional

Grau: 14,5 % vol.

Castas: 100% Touriga Nacional

Vinícola: Douro Family Estates

Vinificação: 12 Meses em Barrica de Carvalho Francês.

Apreciação: Cor vermelho rubi e traços violetas. Aroma intenso de ameixas, amoras maduras e especiarias. Persistente e elegante! No gustativo apresenta-se macio e equilibrado.

Harmonização: Carnes vermelhas, caça grossa e queijos bem intensos.



DOURO FAMILY ESTATES

Este produto é um oferecimento especial da **Cave D'Or** em parceria com o **Douro Family Estates** uma empresa, reconhecida internacionalmente e produz vinhos do Douro que alinham tradição e tecnologia inovadora. Conheça nossos produtos e surpreenda-se!

A **DOCWINE** é uma jovem importadora de vinhos, localizada no Rio de Janeiro, mas que nasceu em Portugal, país que tem o mais antigo sistema de região demarcada do mundo, "a do Douro". Com a expansão para França e Itália surgiram parcerias de tradição e prestígio, capazes de trazer vinhos agradáveis, de alto valor e excelente custo benefício. Nossa missão é surpreender nossos clientes com rótulos que transmitam a alma e a qualidade dos vinhos do Velho Mundo!

A **Cave D'Or** é um charmoso bistrô localizado no Recreio dos Bandeirantes, Rio de Janeiro. Oferecemos uma grande variedade de vinhos e bebidas finas de diversos países, além de uma deliciosa delicatessen que surpreende com as mais inesquecíveis harmonizações. Disponibilizamos cursos, festivais, confrarias, além de eventos fechados para grupos ou empresas, sempre com a qualidade da Cave D'or.

