

ÍNDICE

| A História | 3 |
|---------------------------------|----|
| Principais Castas | 8 |
| A Calcu | 12 |
| Dicas | 14 |
| Características e Harmonizações | 16 |
| 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 Instagram.com/cavedorbistro

EDITORIAL

© Cavedor 2022 | All rights reserved www.cavedor.com.br





A HISTÓRIA

Viñedos Calcu é um projeto de vinhos da família Hurtado Vicuña que, aproveitando a experiência adquirida na Viña Maquis na produção de vinhos premium, tem a ambição de alcançar níveis de qualidade ainda mais altos.

A ideia nasceu no início de 2000, quando Ricardo Rivadeneira Hurtado assume a Viña Maquis e tem a missão de procurar uma vinha com as mesmas ou melhores características que a vinha Maquis - a primeira vinha da família - e também localizada em o vale de Colchagua.

Com a convicção de que "uvas extraordinárias devem provir de vinhedos extraordinários", é adquirido o campo Ramadilla, localizado na estrada que une as cidades de Marchigüe e La Estrella, a 26 quilômetros do mar.

Ramadilla tem 1.000 hectares e sua localização perto da costa dá às uvas um selo de poder, mineralidade e uma fruta fresca muito crocante, que depois aparece fortemente nos vinhos Calcu. Características que hoje fazem parte de seu selo.

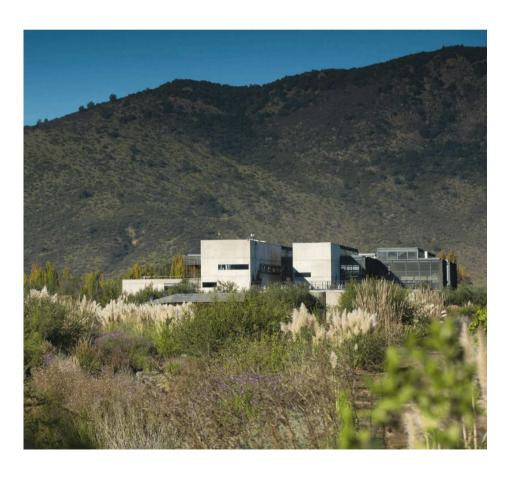
Nossa equipe liderada por Ricardo Rivadeneira Hurtado compartilha juventude, experiência, paixão pela qualidade e pelo desenvolvimento de vinhos únicos que refletem o melhor do terroir do vale de Colrogua e de suas vinhas.



Ricardo Rivadeneira e Rodrigo Romero

Viñedos Calcu e Viña Maquis compartilham a vinícola localizada na área de Palmilla para vinificação e armazenamento de seus vinhos.

A vinícola foi construída em 2002 com base em Viña Maquis, sob um conceito sustentável. Possui tecnologia de ponta que permite que uvas e mostos em movimento gravitacional cuidem de aromas e polifenóis e, assim, expressem o melhor de cada variedade da maneira mais pura possível.



A HISTÓRIA

Principais características

- A vinícola foi projetada usando a gravidade para mover uvas e deve da maneira mais cuidadosa possível. Com isso, são mantidas todas as qualidades, aromas, sabores e taninos que garantem maior qualidade no resultado final dos vinhos.
- Possui apenas prensas hidráulicas para maximizar a qualidade dos vinhos da prensa.
- Possui vários tanques de fermentação de diferentes tamanhos, o que permite que cada lote de uvas seja vinificado separadamente, obtendo assim diferentes qualidades e misturas.
- A vinícola está equipada com uma usina geotérmica que permite controlar a temperatura das cubas naturalmente, reduzindo drasticamente o consumo de energia elétrica, gás e pegada de carbono.
- Possui luz natural e excelente fluxo de ar na área de fermentação, o que reduz significativamente o risco de acidentes para quem trabalha na adega.

Arquitetura de um terroir

A vinha Calcu foi concebida com a ambição de ser a melhor vinha do Chile. Com esse objetivo, uma equipe técnica liderada pelo renomado enólogo Xavier Choné estudou o campo de Ramadilla por 2 anos, a fim de identificar as melhores áreas para o plantio das vinhas.

Durante esse período, mais de 400 calicatas de até 3 metros de profundidade foram feitas para estudar o solo em detalhes; 6 estações meteorológicas foram instaladas para monitorar parâmetros como temperatura, umidade do ar, vento, radiação solar, chuva, entre outros, a fim de conhecer detalhadamente os diferentes setores do campo; e cerca de 4.500 plantas nativas foram plantadas para aumentar a biodiversidade e evitar a erosão do local. Erosão que pode afetar a composição do solo composta principalmente de argilas e cascalhos que fornecem uma base ideal para a obtenção de cachos com uvas de tanino maduras e concentradas.

Com essas informações, 98 dos 1.000 hectares foram plantados em 5 anos, onde também foi observado que as variáveis como densidade, características do solo e deformação foram atendidas corretamente.

A HISTÓRIA

Atualmente, nesses 98 hectares, é possível encontrar 240 quartéis ou "mini vinhedos", variando de 600 a 1.000 metros quadrados, o maior. Alguns desses quartéis foram plantados em "taça" ou gobelet "e outros em treliça. Neles é possível encontrar as variedades Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere, Malbec, Syrah, Petit Verdot, Sauvignon Blanc e Semillon.

"Queríamos projetar uma vinha com uma arquitetura que lhe permita desenvolver e produzir uvas de alta qualidade pelos próximos 80 ou 100 anos", diz Ricardo Rivadeneira, gerente geral e enólogo da Viñedos Calcu.



UBICACIÓN

A menos de 30 quilômetros do Oceano Pacífico, Marchigüe é uma das áreas vinícolas mais próximas da costa no vale de Colchagua.

Possui solos graníticos profundos cobertos por grandes volumes de argila na superfície, cobertos pela brisa do mar que refrigera as vinhas. Este efeito permite obter vinhos mais frescos, com graduação menos alcoólica e com uma excelente expressão aromática e frutada, percebida no nariz e na boca.

Nesta cidade, Calcu tem mais de 100 hectares plantados com Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah, Malbec, Petit Verdot, Sauvignon Blanc e Semillón.



VALE DE COLCHAGUA

O vale de Colchagua, localizado a aproximadamente 140 quilômetros ao sul da cidade de Santiago, é uma combinação perfeita de clima e geografia que começa no sopé da Cordilheira dos Andes e se estende para o oeste, até o Oceano Pacífico. Sua superfície abrange 910.000 hectares, com diversas zonas climáticas e variedade de solos.

Seu clima é principalmente mediterrâneo, com estação seca prolongada; com água de irrigação proveniente da Cordilheira dos Andes, especialmente alta em Colchagua, que garante o suprimento do rio Tinguiririca. Essas condições tornaram o Vale de Colchagua um dos melhores terroirs internacionalmente para a produção de cepas vermelhas, como cabernet sauvignon, cabernet franc, carmenere, malbec e syrah.



Sauvignon Blanc

Também é uma casta francesa (de Bordeaux) internacionalmente admirada e cultivada. Seus vinhos leves e frescos são ideais para acompanhar aperitivos, saladas, pratos leves, e queijos de cabra principalmente os frescos. Têm acidez marcante, boa intensidade aromática, com notas citrinas (lima, limão, toranja), de vegetais (arruda, aspargos), minerais, e florais (flores de cítricos em especial). Na nova Zelândia encontrou condições especiais onde produz magníficos exemplares da casta. Também no Chile e na Califórnia produz vinhos de excelente qualidade, principalmente nas áreas mais frias.





Semillon

Junto com a Sauvignon Blanc e com a Muscadelle, produz o Sauterne (o grande vinho de sobremesa de Bordeaux, e um dos mais famosos do mundo). No Novo Mundo do Vinho tem produzido excelentes varietais, secos, e robustos que envelhecem bem. Seus aromas varietais frutados não muito intensos costumam nos remeter a maçã, pera, limão, uva, nectarina, melão e figo. Também apresenta aromas condimentados de açafrão, e herbáceos com ervas desidratadas. Por ser um pouco carente de acidez e de intensidade aromática, que provavelmente vem associada a Sauvignon Blanc e a Muscadelle, porém ela é a responsável pela cremosidade dos Sauterne.

Cabernet Franc

Produz vinhos de corpo leve a médio, cor de média profundidade, com boa acidez e macios. Aromas evidentes de frutos negros e vermelhos como groselha e framboesa, notas florais de violetas, dependendo da região algum toque mineral, de pimenta e notas vegetais. Além de fazer parte do corte bordalês, também está presente no Vale do Loire onde é a principal casta tinta.





Cabernet Sauvignon

uma casta internacional resultado cruzamento natural da Cabernet Franc com a Sauvignon Blanc, originária de Bordeaux na França. talvez seja a casta mais conhecida no mundo. Conquistou a confiança dos produtores em todo o mundo por sua capacidade de adaptação, sua força e pelos resultados alcançados. Proporciona aos vinhos cor profunda, um amplo leque aromático com notas herbáceas principalmente de pimentão, frutadas a frutas vermelhas e negras, tabaco, especiarias e tostado, grau alcoólico mais elevado em climas mais quente, normalmente encorpado, boa acidez e taninos firmes garantindo estrutura para envelhecer por muitos anos. Em climas mais frios se apresenta com corpo um pouco mais leve e elegante. Faz parte junto com a Cabernet Franc e com a Merlot do trio do corte bordalês.

Carmenérè

Quando colhida antes de completada sua maturação ideal essa casta aporta aos vinhos aromas vegetais de folha de tomates intensos, e desagradáveis, desequilibrando os vinhos. Porém quando bem madura produz vinhos de cor rubi profundo, pouco translúcido, aromas que lembram frutas vermelhas, terra molhada, e pimenta preta, se passado em barricas pode apresentar baunilha, chocolate. tabaco. De médio corpo para encorpado, tanino presente, mas normalmente com bom equilíbrio, boa acidez, aguenta bem a guarda. Harmoniza com carnes vermelhas. massas com molho de tomate, queijos maduros, e até frutos do mar em preparo com caldos densos. A Carmenère é a casta ícone do Chile, e o mundo hoje só pode degustar seus vinhos graças aos chilenos.





Petit Verdot

Variedade original do sudoeste da França, apresentando certos problemas para amadurecer, no entanto, na Península Ibéria estão obtendo vinhos muito interessantes pelo maior número de horas de sol e temperatura média mais alta. Muito rústica, com boa adaptabilidade a todos os tipos de solos. Dá mostos muito coloridos, com alto teor de açúcar e bastante tânicos. Seus vinhos, muito coloridos, têm aromas intensos de cereja negras e ameixas maduras. Suas frutas produzem um vinho com um corpo muito poderoso, colorido e grande estrutura que propicia longevidade.

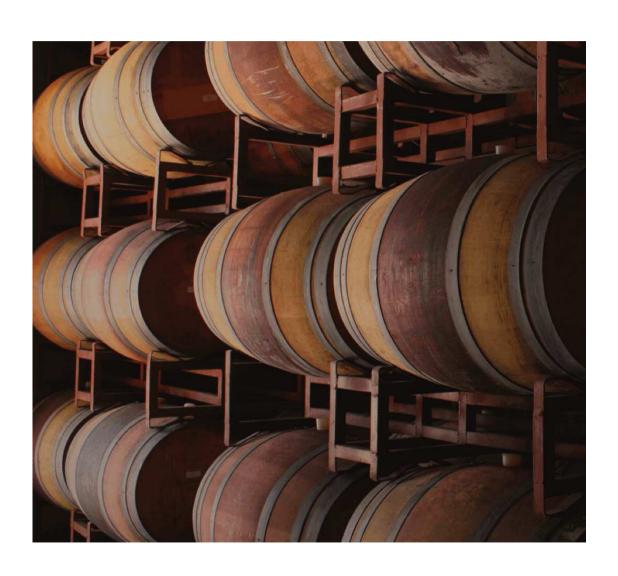
Malbec

Apimentada e rica na Argentina, toque de caça, abundante em groselha, fumaça e alcaçuz em Cahors, sua terra natal. É uma das cinco uvas tintas permitidas em Bordeaux, se adaptou maravilhosamente bem na Argentina onde gera vinhos completamente diferentes dos seus exemplares franceses que normalmente são mais fechados e austeros. Em terras Argentinas produz vinhos vivazes, aveludados, com alto teor alcoólico, e boa acidez. Em corte oferece vinhos bons para serem apreciados jovens, e também mais maduros.





A Calcu



CALCU

"Nós nos esforçamos para produzir vinhos frescos e equilibrados, com níveis moderados de álcool e acidez natural. Claramente com uma excelente expressão aromática e frutada que é percebida no nariz e na boca.

O envelhecimento dos vinhos em barricas de carvalho é muito cuidadoso, respeitando o caráter da fruta e agregando complexidade aos vinhos. O que é realmente importante em nossos vinhos é a expressão da fruta e o caráter único do terroir ", explica Rodrigo Romero, enólogo de Calcu.

Calcu

As vinhas de Calcu procuram mostrar da maneira mais clara possível a personalidade de sua vinha em Marchigüe, onde predominam a força da fruta e a frescura.



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!



Anay Sauvignon Blanc

Grau: 12,5% vol.

Castas: 100% Sauvignon Blanc

Vinificação: Colheita e seleção manual de uvas processadas durante a noite. Temperaturas de fermentação entre 12°C e 14°C. Desengace e moagem, seguido de prensagem das uvas. Clarificação natural de suco e fermentação em tanques de aço inoxidável com baixos níveis de turbidez.

Apreciação: Verde pálido. Delicado aroma de frutas tropicais. Expressão intensa e fresca na boca.

Harmonização: Frangos, peixes, canapés e saladas.



Anay Rosé

Grau: 12% vol.

Castas: 100% Malbec

Vinificação: Colheita e seleção de cachos e uvas 100% manual. Desengace e prensagem da uva. Precipitação natural do suco, transbordar e fermentar em aço inoxidável. Temperaturas de fermentação entre 13°C e 16°C.

Apreciação: Essas uvas são colhidas em meados de fevereiro, o que nos permite obter um tom rosa claro. Aromas muito delicados. Morangos frescos são combinados. Na boca é muito equilibrado devido à sua acidez natural e grande persistência no final de boca.

Harmonização: Carnes brancas e vermelhas leves, canapés, queijos e massas.



Anay Cabernet Sauvignon

Grau: 13,5% vol.

Castas: 100% Cabernet Sauvignon

Vinificação: 100% colheita manual. Fermentação alcoólica e malolática em aço inoxidável com temperaturas entre 22 e 25°C. Tempo total de maceração de 20 dias com as peles. 50% do vinho foi mantido em barricas de carvalho por 6 meses.

Apreciação: Cor vermelha brilhante. Aroma de ameixas crocantes. Na boca está estruturado e sua composição é notada tânico delicado. Final fresca e frutada.

Harmonização Carnes vermelhas, assados, cordeiros e massas.



Anay Carménère

Grau: 13, % vol.

Castas: 100% Carmenérè

Vinificação: 100% colheita manual. Fermentação alcoólica e malolática em aço inoxidável com temperaturas entre 22 e 25°C. Tempo total de maceração de 20 dias com as peles. 50% do vinho foi mantido em barricas de carvalho por 6 meses.

Apreciação: Cor vermelha violeta brilhante. Aroma a frutos vermelhos doces e notas de pimenta preta. Na boca é bom estruturado com taninos redondos. Seu final é persistente e frutado.

Harmonização Carnes vermelhas, assados, cordeiros e massas.



Anay Reserva Cabernet Sauvignon

Grau: 13,5% vol.

Castas: 100% Cabernet Sauvignon

Vinificação: Colheita e seleção de cachos e uvas 100% manual. Fermentação alcoólica e malolática em aço inoxidável com temperaturas entre 22 e 25°C. Maceração total de 20 dias com a pele. 80% do vinho foi mantido em barricas de carvalho por 6 meses.

Apreciação: Cor vermelho escuro. Aromas intensos de chocolate e ameixas maduras. Na boca apresenta um muito bom volume e estrutura delicada com taninos redondos e macios. O final é limpo e fresco.

Harmonização: Carnes vermelhas, assados, cordeiros e massas.



Anay Reserva Cabernet Franc

Grau: 13,3% vol.

Castas: 100% Cabernet Franc

Vinificação: Colheita e seleção de cachos e uvas 100% manual. Fermentação alcoólica e malolática em aço inoxidável com temperaturas entre 22 e 25°C. Maceração total de 20 dias com a pele. 80% do vinho foi mantido em barricas de carvalho por 6 meses.

Apreciação: Cor vermelho aveludado profundo. Boa expressão aromática com notas de frutas frescas e toques orais. Muito bom equilíbrio na boca, onde a estrutura tânica se destaca por sua elegância. Acabamento frutado e persistente.

Harmonização Carnes vermelhas, assados, cordeiros e massas.



Anay Reserva Carmenérè

Grau: 13,5% vol.

Castas: 100% Carmenérè

Vinificação: Colheita e seleção de cachos e uvas 100% manual. Fermentação alcoólica e malolática em aço inoxidável com temperaturas entre 22 e 25°C. Maceração total de 20 dias com a pele. 80% do vinho foi mantido em barricas de carvalho por 6 meses.

Apreciação: Cor vermelho escuro. Aromas de frutas, ameixas frescas e espécies negras. Na boca, um bom equilíbrio entre frescura e concentração Taninos macios e redondos, com final longo e fresco.

Harmonização Carnes vermelhas, assados, cordeiros e massas.



Anay Owners Collection Ultra Premium Cabernet Sauvignon

Grau: 13,5% vol.

Castas: Cabernet Sauvignon

Apreciação: Cor vermelha brilhante. No nariz já mostra os aromas de frutos negros e vermelhos bem maduros, chocolate amargo, leve tostado e toques de pimenta preta. Média intensidade com frutos como ameixas, figos e muito couro, com uma complexidade marcante que representa este magnífico terroir em garrafa.

Harmonização Carnes vermelhas, queijos maduros e massas com molhos vermelhos.



Calcu Reserva Especial Cabernet Sauvignon

Grau: 13,5% vol.

Castas: 87% Cabernet Sauvignon, 11 %

Carménère e 2% Petit Verdot

Vinificação: 100% colheita manual. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.

Apreciação: Cor vermelha brilhante e profundo. No nariz já mostra os aromas de ameixas pretas e crocantes, chocolate amargo e toques de cereja. Destaca-se por um paladar envolvente, com corpo; e por sua elegante estrutura tânica, oferecendo bem um final fresco e frutado.

Harmonização Carnes vermelhas, assados, cordeiros e massas.



Calcu Reserva Especial Carménère

Grau: 13,5% vol.

Castas: 91% Carménère, 5% Petit

Verdot e 4% Cabernet Franc

Vinificação: 100% colheita manual. O vinho estagiou 8 meses em barricas de carvalho francês.

Apreciação: Cor vermelho escuro brilhante. No nariz, predominam aromas de flores e especiarias pretas com alguns toques de frutas vermelhas frescas. É um vinho com corpo, e sua estrutura tânica é elegante, proporcionando um acabamento fresco e frutado.

Harmonização Carnes vermelhas, assados, cordeiros e massas.



Calcu Gran Reserva Rosé

Grau: 12% vol.

Castas: 90% Malbec e 10% Petit

Verdot

Vinificação: Colheita e seleção de cachos e uvas 100% manual.

Apreciação: Cor rosa muito pálida e elegante. O nariz é um rosé muito expressivo com notas de frutas tropicais como manga e morangos frescos em um fundo floral delicado. Na boca é um vinho fresco e suculento, com um grande equilíbrio entre potência e elegância. O final é persistente e acima de tudo muito limpo.

Harmonização: Frangos, peixes, canapés, queijos e saladas.



Calcu Gran Reserva Sauvignon Blanc – Semillon

Grau: 13% vol.

Castas: Sauvignon Blanc 70% e

Semillon 30%

Vinificação: Colheita e seleção de

cachos e uvas 100% manual.

Apreciação: Amarelo palha com reflexos verdeais, límpido, transparente e brilhante. Marcantes de cítricos e frutos tropicais. Toque mineral e vegetal, lembrando broto de goiaba e arruda. O frescor da Sauvignon Blanc se destaca na boca e a complexidade oferecida pelo Semillon resultam em um final suculento e persistente. Equilibrado, deixa a boca fresca.

Harmonização: Frutos do mar em preparações leves, queijos frescos, canapés e saladas.



Calcu Gran Reserva Cabernet Sauvignon

Grau: 13,5% vol.

Castas: 86% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot

Vinificação: Colheita e seleção de cachos e uvas 100% manual. Mantém 12 meses em barricas de carvalho francês.

Apreciação: Cor vermelha brilhante e aveludado. No nariz emergem aromas de ameixas pretas, frescas e crocantes. Na boca destaca-se pelo paladar envolvente com o corpo, e pelo seu final fresco e frutado.

Harmonização Carnes vermelhas, assados, cordeiros e massas.



Calcu Gran Reserva Carménère

Grau: 14% vol.

Castas: 94% Carménère, 5% Cabernet

Franc, 1% Petit Verdot

Vinificação: Colheita e seleção de

cachos e uvas 100% manual.

Apreciação: Cor vermelha com notas violetas, profundas e brilhante. O nariz é floral com notas de alecrim e sálvia, cerejas pretas e um fundo de colorau vermelha. O seu corpo é intenso, mas ao mesmo tempo muito amigável, com um agradável equilíbrio na boca. Destacam-se a sua estrutura e frescura, com um final longo e frutado..

Harmonização Carnes vermelhas, assados, cordeiros e massas.



Calcu Reserva Assemblage

Grau: 13,5% vol.

Castas: 60% Cabernet Sauvignon, 30%

Carmenère e 10% Malbec

Vinificação: 10 meses em barris de

carvalho francês.

Apreciação: Rubi aveludado claro e intenso. Ameixa fresca, baunilha, madeira tostada, cereja e amora. Aroma limpo e acentuado. Seco, acidez média, taninos médios e médio corpo. Final longo.

Harmonização Carnes vermelhas, assados, cordeiros e massas.



Calcu Fotem Cabernet Sauvignon

Grau: 14% vol.

Castas: 88% Cabernet Sauvignon, 10%

Cabernet Franc e 2% Carménère

Vinificação: Envelhecido por 18 meses

em barricas de carvalho francês.

Apreciação: Cor vermelho rubi profundo límpido e brilhante. É um vinho expressivo, onde se destacam os aromas de cerejas pretas crocantes e ameixas vermelhas. Corpo elegante e textura, com muito carácter e profundidade. Final fresco, frutado e persistente.

Harmonização Carnes vermelhas (t-bone, picanha, costela, alcatra e fraldinha), Massas à bolonhesa. Queijos (parmesão, provolone, pecorino, roquefort e gorgonzola). Pratos com pato ou ossobuco.



A vinícola "Hacienda Los Presidentes" está localizada em Palmilla, no coração do vale de Colchagua no Chile. É um local histórico, que pertenceu a dois presidentes chilenos durante o século XIX: Federico Errázuriz Zañartu e Federico Errázuriz Echaurren.

Ambos os estadistas realizaram reuniões de gabinete nesta propriedade e muitas vezes vinhos produzidos localmente foram servidos após a conclusão dos acordos governamentais. Enquanto o tempo passava, os vinhos alcançaram alta notoriedade por seu impressionante aroma de expressão, taninos elegantes e corpo limpo.

Eles eram e ainda são vinhos finos e complexos, para paladares sofisticados. Uma história de tradição e elegância em uma garrafa. Hacienda Los Presidentes Expresión é uma linha de vinhos muito jovem e fácil de beber, possuindo taninos frescos e lisos, com grande acidez e retro gosto. A melhor combinação para uma refeição diária. A verdadeira expressão de cada variedade inserida em um dos melhores territórios do Chile, o Vale de Colchagua. Hacienda Los Presidentes Expresión está disponível em Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc e Rosé.

Hacienda Los Presidentes – Expressión Cabernet Sauvignon

Grau: 13,5 % vol.

Castas: 100% Cabernet Sauvignon

Vinificação: 100% colheita manual. 50% do vinho foi mantido em barricas de carvalho por 6 meses.

Apreciação: Cor vermelha brilhante. Aroma de ameixas crocantes. Na boca está estruturado e sua composição tânica delicada. Seu final é fresco e frutado.

Harmonização Carnes vermelhas, assados, cordeiros, queijos leves e massas.





Este produto é um oferecimento especial da **Cave D'Or** em parceria com a **Calcu** uma empresa, reconhecida internacionalmente e produz vinhos chilenos 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 prestigio, 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.



