Casa Marques Pereira

DICAS & HARMONIZAÇÕES

ÍNDICE

A História	3
Principais Castas	8
A Casa Marques Pereira	12
Dicas	14
Características e Harmonizações	16
Sobre Nós	27

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

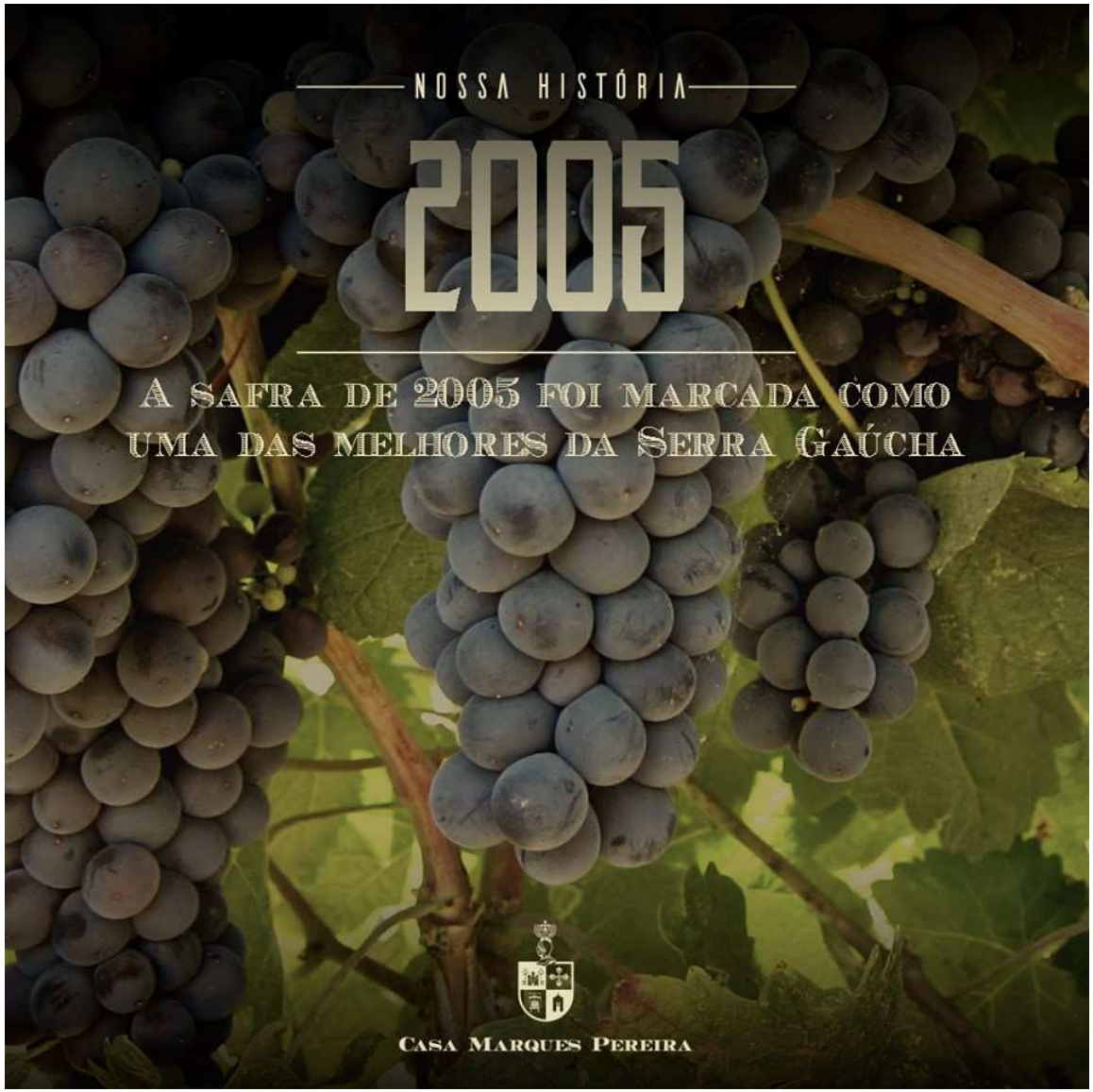
www.cavedor.com.br

A HISTÓRIA

1930
A história dos Vinhedos da Quinta da Orada tem início na década de 1930 quando a família Panizzi adquire a área de uma colônia, nome dado a um lote de 24 hectares de terras. Naquele tempo a agricultura da região serrana do Rio Grande do Sul era basicamente de subsistência, embora a cultura da uva houvesse ganhado espaço com a imigração italiana, nesse momento ainda não era a cultura mais difundida na região.

1940
Na década de 1940 a família Panizzi planta os primeiros vinhedos em sua propriedade, dos quais dois lotes na propriedade ainda conservam vinhas desta época e que agora contam com quase 80 anos. A principal atividade da família Panizzi era o cultivo de uvas viníferas e comuns para o comércio.

A HISTÓRIA



2004
Arrendamento das terras e posterior compra pelos atuais proprietários já na família Marques Pereira

2005
Colheita das primeiras uvas sob a nova administração. A safra de 2005 foi marcada como uma das melhores da Serra Gaúcha. Através da parceria com algumas vinícolas, alguns lotes foram vinificados para consumo da família Marques Pereira.

2008
O grande ano do Tannat. Embora esta tenha sido uma safra mediana, para uva Tannat foi um grande ano, exemplo vivo é nosso Tannat Gran Reserva 2008.

2009
Outra safra inesquecível na Serra Gaúcha. Foi um ano onde o conjunto de estações do ano bem definidas e baixa precipitação colaboraram para uma grande safra. O Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2009 é a melhor oportunidade de reviver este grande ano.

A HISTÓRIA

2012
O ano da Quinta da Orada. A última grande safra da Serra Gaúcha. Mais uma vez a natureza brindou nossa produção com uvas de excelente qualidade que renderam nossa linha de cortes “premium” denominada Quinta da Orada.

2016
Após mais de 10 vindimas nossas caves estão cheias. Com a decisão de implantar nossa vinícola, a Casa Marques Pereira, estamos revelando os segredos de nossas caves em uma coleção pela história das safras de nossa propriedade como as imperdíveis safras de 2005 e 2009 que renderam verdadeiros tesouros.

2017
Dentre mais de 200 participantes, nosso vinho Quinta da Orada - Corte I, é premiado com a Grande Medalha de Ouro no Concours Mondial de Bruxelles (Concurso Mundial de Bruxelas), a mais alta premiação do concurso.

A HISTÓRIA

O vinhedo situa-se na cidade de Monte Belo do Sul, localizada no Vale dos Vinhedos. O município é o maior produtor per capita de uvas da América Latina. O terroir possui uma área de 15 hectares com altitude mínima de 466 metros e altitude máxima de 543 metros em relação ao nível do mar. Com um clima temperado e úmido, possui um solo profundo, arenoso-argiloso e fértil. Encontra-se sobre um derramamento basáltico com granulares pequenos a médios, mineral que forma cerca de 95% de seu subsolo, sendo o restante composto por rochas ácidas denominadas riolitos, dacitos e riodacitos. Ainda há uma parcela ínfima na composição do solo por cristais de quartzo.

Essa formação, além das características organolépticas que acrescentam a produção das uvas, contribui para uma perfeita drenagem do solo e perfeito amadurecimento dos frutos. O vinhedo conta ainda com uma parcela excepcional que está localizada sobre um veio de pedras semi-preciosas, a parcela, que chamamos de “Cru Jerivás”, está situada na parte mais alta da propriedade. Curiosamente este local concentra quase toda vegetação de coqueiros Jerivás da propriedade o que rendeu o nome a parcela. Além de um subsolo recheado de ágatas e ametistas é possível ver cristais de quartzo e fragmentos de geodos que afloram sobre a terra naquela área.

A HISTÓRIA

Nas margens da estrada que corta a propriedade existe uma pequena Orada (capela de beira de estrada) em estilo neoclássico, símbolo do vinhedo.

A edícula foi construída em 1940 pelo então proprietário Salvino Panizzi em homenagem a Santo Antônio. Em regiões remotas como as colônias da serra gaúcha era comum a construção dessas pequenas oradas para as preces do dia a dia. Surgindo assim o nome Quinta da Orada, combinação do símbolo da propriedade com a descendência portuguesa da família Marques Pereira.

Dentre as obras de melhoria no vinhedo está a restauração e beneficiamento do entorno da capela para uso da comunidade.

PRINCIPAIS CASTAS

Trebbiano Toscano

Entre os mais difundidos na Itália e na França, presentes na mistura de dezenas e dezenas de vinhos DOC, brancos e vermelhos. Entre as várias castas, que muitas vezes tomam o nome da área de origem ou da área de maior difusão, lembramos o Trebbiano Toscano, o Trebbiano Abruzzese, o Trebbiano Romagnolo, o Trebbiano di Soave, o Trebbiano Modenese, o Trebbiano Spoletino e o Trebbiano. amarelo. Sua ampla distribuição deve-se à capacidade de adaptação aos mais diversos tipos de solo e condições climáticas, à grande produtividade e características do vinho resultante, geralmente agradável, correto e facilmente comercializável. Na verdade, é suficientemente neutro para ser usado em conjunto com outros vinhos com uma personalidade mais forte, sem sobrecarregá-los, mesmo se usado em percentagens elevadas.

Chardonnay

Casta internacional de origem francesa, produz vinhos de estilos variados indo do extremamente leve, cítrico e fresco, os Chablis, (na Borgonha), aos vinhos simples, fazendo corte com a Pinot Meunier e a Pinot Noir(em Champagne), ou vindo varietal nos blanc de blanc (também em Champangne), aos exemplares encorpados, dourados, densos, cremosos amanteigados, complexos e longevos, que amadurecem em madeira na Cote de Beaune (também na Borgonha). Está em quase todas as regiões vinícolas do mundo por ser uma casta nobre de muito boa adaptação tanto à variados climas como à variadas técnicas de vinificação (só apresentando dificuldades em regiões de climas extremos (tanto quente como frios). Seu frescor e sua elegância são suas principais marcas. Apresenta aromas predominantemente de frutas cítricas em climas mais frios, e de frutas tropicais em climas mais quentes, porém sua aromaticidade vem sempre com elegância.

PRINCIPAIS CASTAS

Merlot

Tem boa adaptabilidade e é amplamente cultivada em todo o mundo. No Brasil é a casta tinta que é exigida na nossa primeira e por enquanto única denominação de origem (DO Vale dos Vinhedos), para receber no rótulo a designação Vale dos Vinhedos o vinho tinto, além de cumprir outras exigências tem que ter em sua composição pelo menos 85% de Merlot. Quando colhida logo que atinge a maturação ideal dá origem a vinhos que denotam aromas de frutos vermelhos e negros mais frescos porquanto mais ácidos como morangos, framboesas, groselha, e se mantém com mais frescor pois conserva índices mais altos de acidez, mais estruturados e elegantes do que quando são deixadas mais tempo no pé para amadurecer um pouco mais, nesse caso dominam mais intensamente aromas de frutos vermelhos e negros mais maduros como ameixa, mirtilo, amoras, notas de chocolate.

Sangiovese

Seus vinhos costumam ser picantes, vivazes, de excelente acidez, aromas de cerejas, ameixas morangos, framboesas, florais, tomates assados, herbáceo, barro, médio corpo, taninos firmes dando um toque de rusticidade, equilibrados, com final muito elegantes, e costumam ser bastante longevos, intensos e persistentes. Harmonizam com frango em preparos mais complexos, carne de porco e de cordeiro, massas, pizzas, entre outras possibilidades. Dá origem a vinhos como os Brunello di Montalcino, Chianti, Montepulciano.

PRINCIPAIS CASTAS

Tannat

Casta originária do Madiran, na França. Rústica e austera, de coloração púrpura muito intensa (quase azul) encontrou no Uruguai sua nova casa. Produz vinhos bem estruturados, ricos em taninos, acidez elevada, com cor muito profunda, de longa guarda que o torna macio, aveludado, com notas de ameixas, frutas vermelhas, vegetais, couro. Casa-se muito bem com a famosa parrilla uruguaia.

Cabernet Sauvignon

É uma casta internacional resultado do 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.

PRINCIPAIS CASTAS

Pinotage

A Pinotage é sem dúvida a uva tinta mais emblemática da África do Sul. No Brasil em particular, quando citamos a África do Sul, a grande maioria dos enófilos pensa logo na Pinotage. No entanto, o que muitos não sabem é que atualmente não é ela a uva tinta mais plantada no país, e sim a, tão conhecida, Cabernet Sauvignon. Os vinhedos de Cabernet quase dobraram de tamanho ao longo da última década, chegando a aproximadamente 10% de todas as uvas tintas plantadas no país. Já a Pinotage manteve-se estável, com uma área de aproximadamente 6%. Isto ocorre, principalmente, pelo fato desta cepa não se adaptar em qualquer "terroir" e também por não ser uma uva fácil de domar.

A Casa Marques Pereira

A Casa Marques Pereira produz uvas viníferas desde 2004 quando foi adquirida a propriedade da Quinta da Orada, em Monte Belo do Sul.

Nossos vinhos foram produzidos através de parcerias com outras vinícolas e sob supervisão de nossos enólogos Marcos Vian e Anderson Schmitz desde a primeira safra em 2005. Inicialmente a intenção era que estes vinhos fossem produzidos para consumo da família e presenteados a amigos e familiares.

No ano de 2015, após observar o sucesso dos vinhos produzidos com as uvas de nossa propriedade, tomamos a decisão de lançar nossa linha de produtos no mercado. O nome da linha Segredos da Adega remete a estes tesouros que por muitos anos estiveram guardados em nossas adegas.

Atualmente nossa propriedade não está aberta à visitação. Nossa nova sede já tem local e projeto definido, e em breve iniciaremos sua construção. Nosso vinhedo está passando por uma reestruturação e modernização com o intuito de receber da melhor forma possível nossos visitantes. Em breve a Casa Marques Pereira será um lar digno de acolher com hospitalidade todos apaixonados por vinhos.

Casa Marques Pereira

Dedicação no cultivo, na colheita e vinificação são nossas prerrogativas para traduzir em vinho nossa paixão pelo que fazemos

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 16ºC 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 6ºC a 10ºC.

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 16ºC 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 16ºC a 20ºC.

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

Vintage Blush

Grau: 12% vol.

Castas: Malbec e Gamay

Vinificação: Tanques de inox.

Apreciação: Límpido, coloração salmão brilhante de intensidade baixa. Aromas de intensidade média cerejas vermelhas, morangos, violetas e tutti-fruti. Refrescante, possui acidez média/alta, corpo leve a médio e sabores marcantes de geleia de cereja, morangos e ameixas.

Harmonização: Por ser um vinho jovem e frutado de corpo delicado, porém com boa quantidade de taninos, pede pratos leves mas um pouco mais condimentados como o clássico Pad Thai da culinária tailandesa, frutos do mar com tempero picante como da culinária australiana e as clássicas moquecas da culinária nacional.

As Torres

Grau: 12% vol.

Castas: Chardonnay

Vinificação: Levedura MBS05, nativa de das delimitações da IP Monte Belo, isolada e reproduzida pela Embrapa e de uso exclusivo dos vinhos da IP Monte Belo; Tanques de inox.

Apreciação: Límpido, coloração amarelo limão de intensidade baixa. Aromas de intensidade média de pêssego fresco, flor de laranjeira, maçã verde e limão. Perfeitamente equilibrada, possui acidez média, corpo médio, sabores frescos de frutas cítricas, pêssego, damasco e remete a um final mineral de grafite e levemente salino.

Harmonização: Por ser um vinho jovem e fresco, sua harmonização pede pratos leves de sabores delicados, como ceviche, sushi, saladas verdes e peixe grelhado.

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Cabernet Sauvignon Reserva

Grau: 13% vol.

Castas: Cabernet Sauvignon

Vinificação: Aço inox com controle de temperatura. 12 meses em barrica.

Apreciação: Cor de intensidade profunda, vermelho rubi. O nariz é abundante em groselha, grafite, cereja e suaves notas de cedro. Vibrante e penetrante com taninos finos e firmes, mas de textura sedosa que leva a um final equilibrado e elegante.

Harmonização: Sendo um vinho reserva já com um certo amadurecimento, se presta muito a harmonização com pratos de molhos a base de creme e manteiga. Também, carnes como porco e cordeiro assados no forno encontram equilíbrio neste.

Malbec Reserva

Grau: 13% vol.

Castas: Malbec

Vinificação: Aço inox com controle de temperatura. 12 meses em barrica.

Apreciação: Cor de intensidade profunda, vermelho rubi com reflexos violáceos. Aromas florais de violetas e abundante aroma de frutas negras arrematados por notas especiais de pimenta preta. Paladar limpo, elegante, taninos sedosos, é encorpado, complexo, de boa persistência com acidez balanceada e muito agradável.

Harmonização: Bom corpo, boa acidez, taninos macios, com toque de especiarias picantes e toques florais fazem um bom para pratos de molhos untuosos e levemente apimentados como costela ao molho barbecue e massa à matriciana.

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Merlot Reserva

Grau: 13% vol.

Castas: Merlot

Vinificação: Colheita manual com seleção de cachos. Desengace, Seleção total da uva. Fermentação em aço inox com controle de temperatura. Maceração, breve (uma semana). Barrica, 12 meses.

Apreciação: Cor de intensidade profunda, púrpura. Intenso e complexo exibindo ameixa, amora maduras, mirtilo, notas de expresso, cravo, terra molhada e tostado. Corpo volumoso, taninos de textura sedosa que leva a um final.

Harmonização: Aves (frango, peru e pato). Cortes suínos pouco gordurosos. Beef bourguignon, massas e risotos: com molhos à base de tomate ou cogumelos. Queijos como gouda, gruyère, estepe, gorgonzola, provolone e parmesão.

Tannat Reserva

Grau: 13% vol.

Castas: Tannat

Vinificação: Colheita manual com seleção de cachos. Desengace, Seleção total da uva. Fermentação em aço inox com controle de temperatura. Maceração, breve (uma semana). Barrica, 12 meses.

Apreciação: Cor púrpura intensa e brilhante. Aromas que lembram a frutos vermelhos como cerejas e morangos, ameixas pretas, tabaco e chocolate preto sobre um fundo de especiarias. Corpo volumoso e suculento, taninos de textura sedosa que leva a um final longo e vibrante.

Harmonização: Assados de cordeiro. Carnes fortes e gordurosas. Queijos curados como o parmesão ou cassoulet de pato confeitado permitem expressar suas notas com especiarias.

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Cabernet Franc Reserva

Grau: 13% vol.

Castas: Cabernet Franc

Vinificação: 12 meses em barricas de carvalho francês.

Apreciação: Cor de intensidade média para profunda, púrpura. Apresenta ao olfato aromas intensos de cassis, groselha madura, violeta, notas de cedro e eucalipto. Em boca, é estruturado com taninos firmes e muito frescor com final remetendo a eucalipto, frutas silvestres e um toque de pimenta.

Harmonização: Recomenda-se pratos de boa acidez e com um toque de picância. Ótima sugestão, costela ao molho barbecue, codornas recheadas e o clássico filé Oswaldo Aranha.

Segredos da Adega Gran Reserva Alvarinho

Grau: 12,5% vol.

Castas: Alvarinho

Vinificação: 10 meses em barril de carvalho francês de primeiro uso.

Apreciação: Límpido, coloração intensa palha com reflexos âmbar. Aroma é intenso, distinto e complexo, com ricas notas de marmelo, pêssego, banana, maracujá, misturam-se a notas de flor de laranjeira e de avelã e mel. Apresenta corpo untuoso, com acidez alta, combinado as notas aromáticas olfativas, um vinho harmonioso e persistente.

Harmonização: Com pratos de paladares mais fortes, como o bacalhau, polvo, massa com frutos do mar e molho cremoso, moqueca de peixe, milanesa de vitelo além de embutidos e queijos curados.

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Segredos da Adega Gran Reserva Chardonnay

Grau: 13% vol.

Castas: Chardonnay

Vinificação: 12 meses em barril de carvalho francês de primeiro uso.

Apreciação: Límpido, coloração amarelo palha de intensidade média. Aromas de intensidade média de baunilha, abacaxi, pêssego maduro e amêndoas.
Perfeitamente equilibrada, possui acidez média alta, encorpado, sabores de amêndoas, baunilha, frutas brancas tropicais maduras com final médio a longo remetendo a notas de Jerez.

Harmonização: Pratos a base de peixe, aves, frutos do mar e mesmo alguns mais complexos como carnes assadas, lombinho de porco, bacalhau e risotos.

Segredos da Adega Gran Reserva Pinot Noir

Grau: 13% vol.

Castas: Pinot Noir

Vinificação: Aço inox com controle de temperatura. 3 meses em barrica.

Apreciação: Cor de intensidade média, vermelho rubi brilhante. Nariz é abundante em frutas vermelhas, como cerejas e framboesas, notas defumadas, terrosas e florais, além de toques de especiarias e tabaco. É encorpado, potente e estruturado, com taninos sedosos e maduros e final de boca fresco e persistente.

Harmonização: Este vinho combina muito bem com pratos com carne vermelha magra, não muito condimentados, também, pratos à base de peixes mais gordos como Atum, Surubi e Pirarucu, encontram bom equilíbrio com este vinho. Surubi ensopado acompanhado de pirão é uma ótima sugestão de harmonização.

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Segredos da Adega Gran Reserva Corte D

Grau: 13% vol.

Castas: 45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot e 20% Tannat

Vinificação: 24 meses em barricas de carvalho francês e no mínimo 1 ano em cave.

Apreciação: De coloração vermelho rubi. Notas de amora, groselha, mirtilos, pimenta negra, couro e cedro, complementam a complexidade deste corte. Bom corpo e taninos sedosos, este corte é composto por 45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot e 20% Tannat.

Harmonização: Harmoniza com carnes de caça, javali e cordeiro, bem como pratos a base de cogumelos, como por exemplo o Porto Belo a provençal e Shimeji na manteiga.

Segredos da Adega Cabernet Sauvignon

Grau: 13% vol.

Castas: Cabernet Sauvignon

Vinificação: 24 meses, primeiro uso.

Apreciação: Cheio de nuances, ao mesmo tempo simples e complexo, fácil e vigoroso, rústico, mas agradável

Harmonização Gratinados (de legumes, de batatas, massas) sua fruta e suas especiarias os realçam. Grelhadas e carnes assadas, ampliam seu lado caloroso. Pequenas caças, cortes e carnes em molho, tem uma mesma relação de densidade. Todos os queijos curados e de sabor mais picante. É um vinho que merece ser decantado e apreciado com tranquilidade.

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Segredos da Adega Merlot

Grau: 13% vol.

Castas: Merlot

Vinificação: 24 meses em carvalho de primeiro uso.

Apreciação: Vinho varietal de boa estrutura e grande complexidade e evolução.

Harmonização: Vinho aveludado e de sabor requintado para acompanhar uma cozinha de pratos elegantes e temperos suaves como pizzas, risotos, massas e carnes como frango, vitelo e porco.

Segredos da Adega Tannat

Grau: 13% vol.

Castas: Tannat

Vinificação: 24 meses carvalho francês, primeiro uso.

Apreciação: Vinho varietal de boa estrutura e expressão da fruta.

Gastronomia: Vinho maduro e de paladar robusto, que acompanha com elegância pratos como massas de molho condimentado, queijos maturados, carnes de caça e especialmente a carne de cordeiro, nas mais variadas formas de preparação.

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Quinta da Orada Corte V 2016

Grau: 13,5% vol.

Castas: Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot

Vinificação: 36 meses em barricas de carvalho francês e 24 meses de afinamento em tanques de inox.

Apreciação: Rubi de intensidade profunda e brilhante. Aroma de ameixa, cereja e groselha, mirtilo, nuances florais, café, caramelo, tabaco, notas de madeira como baunilha e cedro. Vinho encorpado e potente, com taninos robustos, porém polidos, acidez média alta e final longo e agradável.

Harmonização: Harmoniza com pratos robustos da culinária brasileira como feijoada, vaca atolada, e o tradicional churrasco.

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Casa Marques Pereira Brut

Grau: 12% vol.

Castas: Trebbiano Toscano

Vinificação: 9 meses em contato com as lias. Espumante elaborado com a uva Trebbiano Toscano seguindo o método clássico de fermentação na garrafa

Apreciação: Amarelo palha vibrante, brilhante e límpido. Aromas de pêssego, maçã, pão e leveduras. Leve amanteigado. Refrescante, moderno e seco.

Harmonização: O seu requinte e sofisticação é uma companhia ideal para todas as ocasiões, seu frescor e caráter frutado são muito versáteis na harmonização com saladas, aves, peixes e frutos do mar.

Casa Marques Pereira Brut Rosé Champenoise

Grau: 12% vol.

Castas: Trebbiano Toscano e Sangiovese

Vinificação: Período mínimo de 9 meses em contato com as lias (borras).

Apreciação: Límpido, coloração salmão de intensidade leve. Aromas de intensidade média de pêssego, maçã, leve toque de framboesa, flores vermelhas, pão e leveduras. Devido a sua alta acidez, é extremamente refrescante.

Gastronomia: saladas, canapés, pratos leves a base de peixes e frutos do mar, bem como pratos mais pesados pizzas e carnes assadas.

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Casa Marques Pereira Extra Brut

Grau: 12% vol.

Castas: Trebbiano Toscano

Vinificação: 9 meses de autólise em cave.

Apreciação: Límpido, coloração palha de intensidade leve. Aromas de intensidade média de pêssego, maçã verde, jasmim, pão e leveduras. Devido a sua alta acidez, é extremamente refrescante, possui grande cremosidade e volume em boca com toques amanteigados devido ao trabalho de autólise das leveduras.

Harmonização: Saladas, canapés, pratos leves a base de peixes e frutos do mar, bem como pratos mais pesados pizzas e carnes assadas. Harmoniza muito bem com sobremesas.

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Espumante EXITU ANNI Natural Brut Vindima MMXVII

Grau: 12,5% vol.

Castas: Chardonnay e Pinot Noir

Vinificação: Período mínimo de 24 meses em contato com as lias (borras).

Apreciação: Coloração palha de intensidade leve. Aroma de frutas cristalizadas, com notas de tosta Possui grande cremosidade e volume em boca com toques amanteigados devido ao trabalho de autólise das leveduras, opulento, complexo, sedoso.

Harmonização: tartar de peixe com azeite trufado, vieiras grelhadas com aspargos, lombo de bacalhau com batatas, lagosta à Thermidor, ravióli de queijo canastra na manteiga e sálvia, foie gras.

Espumante EXITU ANNI Natural Brut Rosé Vindima MMXVII

Grau: 12,5% vol.

Castas: Chardonnay e Pinot Noir

Vinificação: Período mínimo de 24 meses em contato com as lias (borras).

Apreciação: Coloração salmão de intensidade leve. Aroma de frutas secas, frutas vermelhas frescas e intensas, groselhas vermelhas e morangos silvestres, Extremamente refrescante, em boca com toques amanteigados devido ao trabalho de autólise das leveduras, opulento, complexo, sedoso.

Gastronomia: culinária asiática em geral, peixes com molhos cremosos, pato em molho de laranja, tartar, tempurá, paella de frutos do mar.

Este produto é um oferecimento especial da **Cave D'Or** em parceria com a **Casa Marques Pereira** uma empresa, reconhecida internacionalmente e produz vinhos brasileiros 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.