

A close-up photograph of a woven basket filled with dark grapes. The basket is made of light-colored wood or straw, woven in a tight, crisscross pattern. A white label is attached to the side of the basket, featuring a red logo and the text "Chão de São Francisco Vindima '18". The basket is placed next to a bunch of dark grapes hanging from a vine. The background is filled with green grape leaves and branches, creating a lush, natural setting. The lighting is bright, suggesting a sunny day in a vineyard.

Chão de São Francisco

DICAS & HARMONIZAÇÕES

ÍNDICE

A História	3
Principais Castas	7
Chão de São Francisco	8
Dicas	12
Características e Harmonizações	13
Sobre Nós	14

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



Chão de São Francisco

A HISTÓRIA

“Pelo passo de Lourosa é a quinta de S. Francisco motivo de doce enlevo para quem sente a atração misteriosa que se evola de tudo quanto o dobrar do século tocou.”

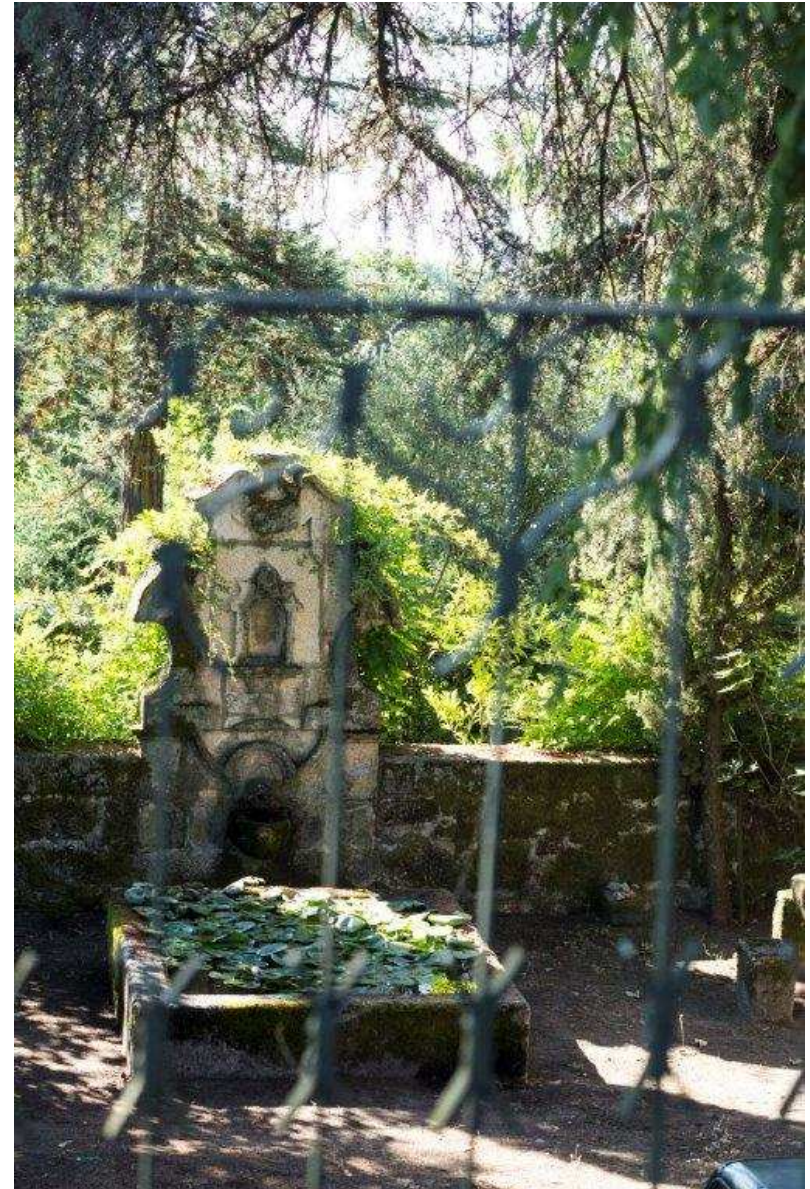
A Quinta de S. Francisco, a 5kms da cidade de Viseu – não fosse Viseu o coração da Beira – é toda ela um apetecível e remansoso lugar de pitoresco e de calma em que se sente viver na paisagem;

Tem uma vasta história que remonta ao Sec. XVIII, a par com a Casa de Treixedo em Viseu, propriedades do Visconde de Treixedo, membro destacado de uma família de fidalgos da província.

A Quinta possui um solar beirão de referência que representa um legado arquitetónico, histórico e religioso importante para a região de Viseu.

Com cerca de 8 hectares de vinha, alberga ainda a capela de Nossa Senhora dos Escravos, fundada em 1660, testemunho patrimonial da história de Portugal do Sec. XVII. A Quinta possui ainda, a imagem do Santo, exemplo da fé e da crença do povo e da fidalguia rural da época.

O projeto “Chão de São Francisco” é um projeto familiar iniciado em 1996, com o sonho e objetivo de produzir e comercializar vinhos DOC de qualidade reconhecida.





A HISTÓRIA

Os Vinhos DOP Dão “Chão da Quinta”, propriedade da Empresa Chão de S. Francisco, são produzidos na Quinta de S. Francisco em Viseu. Na vertente vitivinícola a aposta é na consolidação das marcas já implementadas no mercado, nomeadamente Chão da Quinta nas referências: Classic – blend de Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen; Premium – monocasta Touriga Nacional e Signature – monocasta de Touriga Nacional de estágio prolongado 15 meses em barrica e 15 meses em garrafa com lançamento previsto para o final de 2018, bem como Chão do Vale nas referências de Branco – field blend e Rosé – field blend.





A História

Com cerca de 8 hectares de vinha, foi totalmente renovada em 1996 com vinhas novas com castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen, com uma produção de cerca de 1 a 2,5 Kg por cepa. Daqui são produzidos os vinhos DOP Dão “Chão da Quinta”.

QUINTA DA COLMEIA

Das vinhas de Lafões, da Quinta da Colmeia nascem os vinhos Chão do Vale, de um local muito especial da região de Vouzela, São Miguel do Mato são field blend de castas endógenas da Região Demarcada de Lafões de onde se salienta nos brancos o Arinto, o Cerceal e a Dona Branca e nas uvas tintas – das quais se elabora o vinho “Chão do Vale Rosé” – o Amaral, Tinta e Roriz e Jaen. Com uma maturação muito difícil e desigual, o desafio de elaborar vinho de Lafões é aliciante e uma tentativa de manter e atualizar um vinho com tanta história, trazendo para a modernidade do séc. XXI.



Caracterização da Região



A região do Dão tem cerca de 20 000 hectares de vinha em aproximadamente 376 000 hectares de terra, estendendo-se por vários distritos como:

Coimbra: Arganil, Oliveira do Hospital, Tábua;

Guarda: Aguiar da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia e Seia;

Viseu: Carregal do Sal, Mangualde, Mortágua, Nelas, Penalva do Castelo, Santa Comba Dão, Sátão, Tondela e Viseu (parcialmente).

Esta região caracteriza-se por um relevo acidentado. Tem solo de predominantemente granítico, terroir e clima propício com larga amplitude térmica.

Das principais castas do Vinho do Dão destacam-se:

Touriga Nacional, Encruzado, Alfrocheiro e Jaen.

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.



Tinta Roriz, Aragonês, Tempranillo

(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.



Chão de São Francisco



Chão de São Francisco

Um vinho de excelência só é obtido com
muito amor, esforço e dedicação!







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

Chão da Quinta Field Blend

Grau: 13,5 % vol.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen

Vinificação: 12 meses em carvalho francês.

Apreciação: Cor rubi. Notas delicadas de ameixa e frutas silvestres com nuances de especiarias finas. Corpo equilibrado, com presença de taninos elegantes de elevado requinte, com final longo e persistente.

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas, de caça, assados e queijos amarelos.



Chão da Quinta Premium

Grau: 14 % vol.

Castas: 100% Touriga Nacional

Vinificação: 12 meses em carvalho francês.

Apreciação: Cor vermelha muito intensa. Complexo, intenso e delicado, denotam-se logo notas maduras de cereja, amora, bergamota, e violeta, harmonizadas com baunilhas finas e chocolate preto. No palato revela sabor cheio e redondo, bem musculado, com presença de taninos educados.

Harmonização: Pratos de carnes vermelhas, assados e queijos intensos.





Este produto é um oferecimento especial da **Cave D'Or** em parceria com a **Quinta de São Francisco** uma empresa, reconhecida internacionalmente e produz vinhos do Dão 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.

