



Herdade do Carvalhal
DICAS & HARMONIZAÇÕES

ÍNDICE

A História	3
Principais Castas	5
A Herdade do Carvalhal	7
Dicas	10
Características e Harmonizações	12
Sobre Nós	13

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





A HISTÓRIA

A família Barbosa e Silva Soares, iniciou com o projeto da Herdade do Carvalhal em 1999, através da aquisição desta e que pela sua localização recriamos as características dos vinhos pela qual a região de Portalegre é famosa.

Com uma área de 52 hectares e após a implantação da vinha de acordo com o perfil de vinho que se queria construir, iniciou-se a produção de vinhos com características ímpares no Alentejo.

As encostas acentuadas, a altitude da propriedade, os solos graníticos e a exposição das vinhas a norte permitem construir a tipicidade desta região.

As castas tintas predominam a 100% da área plantada. Sendo a sua maior percentagem a casta Trincadeira, que nesta zona de Portugal obtém o seu maior esplendor. A casta Aragonez também com uma grande dimensão e uma pequena percentagem da casta Alicante Bouschet.

Na vinha fazemos um rigoroso controle, reduzindo a quantidade de produção de modo a obter uvas da mais alta qualidade.

A HISTÓRIA



Caracterização da Região

Vinho Regional Alentejano, que se encontra por toda a região, os produtores de vinho distribuem-se por 8 áreas de Denominação de Origem Controlada - Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos, Vidigueira, Évora, Granja/Amareleja e Moura, o que permite uma variedade de escolha em qualquer ponto do Alentejo.

As características distintas dos solos consoante a área (graníticos, calcários, mediterrânicos ou xistosos), as inúmeras horas de exposição solar e um conjunto de castas seleccionadas permite uma produção de grande qualidade, aliada à capacidade de manter a tradição do sabor mas inovando na arte de fazer o vinho.

Quanto ao que os distingue, os vinhos brancos são aromáticos, frescos e harmoniosos, enquanto os tintos, de cor rubi ou granada, se revelam mais intensos, encorpados e ao mesmo tempo macios e ligeiramente adstringentes.

Esta região de vastos horizontes, a que os sobreiros conferem uma sensação de força e perenidade, foi em tempos um extenso campo de trigo. Atualmente, as searas dão lugar a enormes vinhas, cujos vinhos recebem a força da paisagem e do calor ambiente, estando entre os mais reconhecidos de Portugal.

PRINCIPAIS CASTAS

Trincadeira

É uma casta de uva tinta da família das *Vitis vinifera*, cultivada essencialmente no Alentejo, na região do Douro e no Ribatejo. É também é designada por Trincadeira Preta (Alentejo e Ribatejo), Tinta Amarela (Douro e Trás-os-Montes), Mortágua (Torres Vedras e Alenquer), Preto Martinho (Arruda e Bucelas), Espadeiro ou Murteira (Setúbal), Crato Preto (Algarve), Castiço (Aveiras de Cima) e Santarém.



Aragonês, Tinta Roriz, 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.

PRINCIPAIS CASTAS

Alicante Bouschet

É uma casta de uva tinta da família da vitis vinifera resultante do cruzamento das uvas Grenache e Petit Bouschet. A Alicante Bouschet é de origem francesa (Languedoc), criada por Henry Bouschet, entre 1865 e 1885, a partir do cruzamento das uvas citadas. Atualmente é cultivada maioritariamente em Portugal, sendo assim, considerada uma casta portuguesa. Muito utilizada em corte para melhorar o aporte de cor em alguns tintos, tendo se tornado uma das principais castas do Alentejo, onde se tornou estrela juntamente com a Touriga Nacional e a Aragonez.





Herdade do Carvalhal
by GlanoWineGrowers





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

Fonte Seca

Grau: 13,5 % vol.

Castas: Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet

Vinificação: 4 meses em barrica de carvalho e fermentado separadamente por castas.

Apreciação: Vinho de cor rubi intenso, aroma de frutas vermelhas e vestígios de frutas maduras. Bastante macio e aveludado com final persistente.

Harmonização: Carnes vermelhas, caças, peixes gordos e queijos.



Fonte Seca Reserva

Grau: 14 % vol.

Castas: Aragonês e Trincadeira

Vinificação: 12 meses em barrica de carvalho francês e americano seguido de um longo período de estágio em garrafas com temperatura controlada.

Apreciação: Vinho de cor rubi intenso com traços granada, aroma de frutas em compota, bastante maduro e muito elegante. No gustativo, bastante macio e aveludado! Vinho de bom corpo e estrutura.

Harmonização: Carne vermelha, assados e queijos fortes.





Este produto é um oferecimento especial da **Cave D'Or** em parceria com a **Herdade do Carvalho** uma empresa, reconhecida internacionalmente e produz vinhos alentejanos que alinham mais de 20 anos de 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.

