



HERDADE  
DO MONTE  
DA RIBEIRA

**Pousio - HMR**  
**DICAS & HARMONIZAÇÕES**

# ÍNDICE

---

A História	3
Principais Castas	9
A Herdade do Monte da Ribeira	15
Dicas	20
Características e Harmonizações	22
Sobre Nós	26

Praça Jornalista Odylo Costa Filho, 13  
22.790-680 - Recreio dos Bandeirantes – Rio de Janeiro  
Tel.: +55 21 2323 7902 & +55 21 98187 8188  
E-mail: [rgoes@cavedor.com.br](mailto: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](http://www.cavedor.com.br),





## A HISTÓRIA

---

A Herdade do Monte da Ribeira foi adquirida em 1986 pelo industrial Victor Carmona e Costa que, nos 15 anos seguintes, não só reformou completamente a Herdade, como implantou toda a atual estrutura agrícola produtiva e adegas.

A Herdade é propriedade da Casa Agrícola HMR SA que é propriedade de uma fundação que ostenta o nome dos seus dois Fundadores, a Fundação Victor e Graça Carmona e Costa. A Fundação, com sede e instalações próprias em Lisboa, dedica-se ao apoio à arte contemporânea em Portugal e a Casa Agrícola HMR SA é um dos seus principais ativos.

# A HISTÓRIA – O VINHO

---

A primeira vinha da Herdade do Monte da Ribeira foi plantada em 1989 e, em paralelo, foi construída uma adega para produção de vinho. A primeira colheita, de 1992, foi comercializada com a marca Vidigueira. Mais tarde foram adicionadas as marcas Pousio e Quatro Caminhos e, recentemente, a marca Marmelar.

Nos últimos anos a adega foi modernizada e, já há cerca de 12 anos, a vinha foi expandida e reestruturada, ocupando atualmente 43 hectares.

As castas brancas, Alvarinho, Antão Vaz, Arinto, Roupeiro e Verdelho ocupam um terço do total da área da vinha.



# A HISTÓRIA – O VINHO

---

As castas tintas presentes são Alicante Bouschet, Aragonez, Baga, Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Petit Verdot, Syrah, Touriga Nacional e Trincadeira, que ocupam os restantes dois terços da vinha.

Em anos de vindima em que a produção é abundante, a Herdade tem conseguido produzir quase 400.000 garrafas de vinho, branco, tinto e rosé. Em 2018 os seus vinhos serão comercializados com as marcas “Pousio Selection”, “Pousio Escolha”, “Pousio Reserva” e tinto premium “Marmelar”, que, desde a primeira colheita comercializada (1992), têm recebido diversos prémios e distinções nacionais e internacionais.

O principal mercado dos vinhos da Herdade é o mercado doméstico, mas as exportações continuam a aumentar, já representando cerca de 26% das vendas totais de 2017, em valor.

A estratégia do negócio de vinho da Herdade do Monte da Ribeira centra-se em comercializar e produzir, na sua própria Adega, vinhos a partir de uvas das vinhas da Herdade, com cada vez maior qualidade.

Não ambicionamos ser os líderes de mercado, mas ambicionamos produzir os melhores vinhos do Alentejo.

# A HISTÓRIA – O AZEITE



A Herdade sempre teve olival de sequeiro, presente em toda a região. Mas foi com a construção da barragem e dos dois grandes depósitos de água na Herdade, entre 1989 e 2008, que se pôde plantar olivais intensivos e superintensivos, juntamente com o olival tradicional, ocupando atualmente 210 hectares da propriedade.

Estes olivais são constituídos por oliveiras das seguintes espécies: no olival tradicional a maior parte é Galega, Bico de Corvo e Verdeal; nos olivais intensivos a maior parte é Cobrançosa e alguma Picual e Cordovil; os olivais superintensivos são todos de Arbequina. Na campanha de 2015/16, um ano muito bom, a produção de azeitona da Herdade quase atingiu as 1.000 toneladas..

# A HISTÓRIA – O AZEITE

Em 2016, a Herdade do Monte da Ribeira iniciou a comercialização de azeite produzido com as azeitonas dos seus olivais, com as marcas “Pousio” e “Pousio Premium”. São ambos azeites virgem extra de grande qualidade, com acidez abaixo dos 0,3. O primeiro é um azeite feito com Arbequina, Cobrançosa e Galega; o segundo, mais harmonioso e equilibrado, é feito com Arbequina, Cobrançosa e Picual.

Encontram-se à venda na loja online da Casa Agrícola HMR SA, em grandes redes, como o Continente e o Supercor, e várias lojas da especialidade.

No Brasil, esta disponível on line pela [www.cavedor.com.br](http://www.cavedor.com.br) em vários restaurantes e lojas especializadas.



# A HISTÓRIA – PESSOAS

O Conselho de Administração da Casa Agrícola HMR SA é coincidente com o da Fundação Victor e Graça Carmona e Costa, que é entidade de utilidade pública.

O negócio do azeite e a Direção Agrícola da Herdade é da responsabilidade de Mariana Carmona e Costa.

A direção de enologia esta a cargo do Enólogo Luís Duarte e Nuno Elias como Enólogo Residente.

A Direção comercial e de marketing esta a cargo de João Carmona e Costa.

Abaixo seguem links da Fundação [www.fundacaocarmona.org.pt](http://www.fundacaocarmona.org.pt) e da HMR [www.herdadedomontedaribeira.com.br](http://www.herdadedomontedaribeira.com.br).



# PRINCIPAIS CASTAS

---

## Alvarinho

Albarino na Espanha, é originária do Minho, extremo norte de Portugal (região dos Vinhos Verdes). É a casta mais nobre do Vinho Verde, produz vinhos de leves e frutados a encorpados e longevos, principalmente os da sub-região de Monção e Melgaço onde encontra seu melhor Terroir. Nessa sub-região os vinhos apresentam cor palha intensa com reflexos citrinos, aromas intensos de marmelo, pêsego, banana, limão, maracujá, lichia, flor de laranjeira, avelãs, nozes e mel. Paladar complexo, redondo, encorpado, harmônico, persistente. Elevado teor alcoólico (entre 11 e 14º GL), é considerado um dos melhores brancos do mundo.



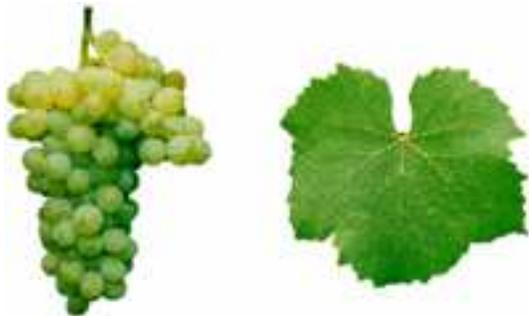
## Antão Vaz

Antão Vaz é a alma dos melhores vinhos brancos do Alentejo. E é tão única, que é das poucas uvas para as quais não se encontram sinônimos... Essa é uma variedade que tem origem na Vidigueira, no sul do Alentejo e até bem pouco tempo estava restrita a essa região. Consistente e produtiva, a vinha da Antão Vaz é bastante resistente à seca e a doenças e é ideal para o cultivo em clima quente. É uma uva que amadurece de maneira homogênea, facilitando o trabalho do viticultor.

# PRINCIPAIS CASTAS

## Verdelho

A verdelho é uma variedade de uvas brancas, casta cultivada em todo o Portugal, costuma ser associada à ilha da Madeira onde dá o seu nome a um dos quatro principais tipos de vinho. Ao final do século XX era uma das variedades mais cultivadas na Madeira. Estas uvas produzem um vinho licoroso que se caracteriza por um elevado teor alcoólico, geralmente em torno dos 17°. Têm uma cor agradável, algo entre o ouro velho e o ouro palha, com laivos esverdeados. São produzidas em solos muito expostos ao sol e bem arejados. O seu sabor é elegante, lembrando frutos secos, avelãs e nozes de onde se salientam notas de especiarias e tabaco. Ele varia entre o doce aveludado, com acidez equilibrada dotado de harmonia, e o seco, embora suave e encorpado.



## Arinto

Originária de Bucelas, Concelho de Loures, Distrito de Lisboa, (casta também designada por Pedernã na região norte de Portugal) é uma casta de uva branca da família das vitis vinifera cultivada, de maneira geral, em todas as regiões de Portugal, em especial nas encostas de Bucelas que formam um micro-clima com grandes variações diárias de temperatura, na época de maturação das bagas, e que lhes confere um especial sabor. É uma uva de sabor e aroma citrino. A sua cor é amarelo palha com reflexo verdial, de bago pequeno/médio e arredondado. Produz vinhos jovens e frescos de aroma frutado e elevada acidez, que variam conforme a região. A casta poderá ser comparada a um Riesling, Pinot Blanc ou Chenin Blanc seco.

# PRINCIPAIS CASTAS

---

## Trincadeira

É uma casta de uva tinta da família das Vitis vinifera, cultivada essencialmente no Alentejo, na região do Douro 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

A Aragonês é uma das castas mais conhecidas da Península Ibérica. Originária de Espanha, onde toma o nome de "Tempranillo", é também conhecida por Tinta Roriz na região do Douro. É uma casta muito adaptável a diferentes climas e solos, por isso o seu cultivo tem aumentado e alargado para as regiões do Dão, Ribatejo e Estremadura. Para as características da casta Aragonês serem excelentes, a sua produção tem de ser controlada. As condições ideais são solos arenosos e argilo-calcários em climas quentes e secos, para que a produção seja menor e os bagos mais concentrados. Esta casta origina vinhos de elevado teor alcoólico, de baixa acidez e indicados para envelhecer, sendo muito resistentes à oxidação.

# 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.



## 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.

# PRINCIPAIS CASTAS

---

## Petit Syrah

Petit Syrah é o cruzamento da Syrah (ou Shiraz) com outra casta, a Peloursin. A Petite Sirah também é chamada de Durif (em homenagem ao Dr. François Durif), e é originária do Vale do Rhône, mas praticamente não é mais plantada na França; os locais mais comuns da Petit Syrah são a Califórnia e a Austrália. Tanto a Syrah (ou Shiraz) como a Petit Syrah (ou Durif) são consideradas variedades do Vale do Rhône, e produzem grandes vinhos, escuros e com alto teor de taninos.



## Syrah

Casta internacional muito difundida mundo afora, tem sua origem no norte do vale do Rhone, onde manifesta todo seu esplendor, sua exuberante fruta (principalmente amora), sua grande robustez, boa acidez garantindo excelente estrutura, toque característico de pimenta do reino, de defumado, podendo apresentar um toque vegetal, harmoniza bem com carnes vermelhas, carne de caça, et. Em Portugal participa do corte de vinhos regionais em algumas regiões como no Alentejo, e é muito difundida no Novo Mundo do Vinho tendo muito bons resultados na Austrália, na Espanha, Argentina, África do Sul, Estados Unidos, Itália Chile, preferencialmente em regiões de clima quente.

# PRINCIPAIS CASTAS

---

## **Petit Verdot**

Variedade original do sudoeste da França, apresentando certos problemas para amadurecer, no entanto, na Península Ibérica 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.



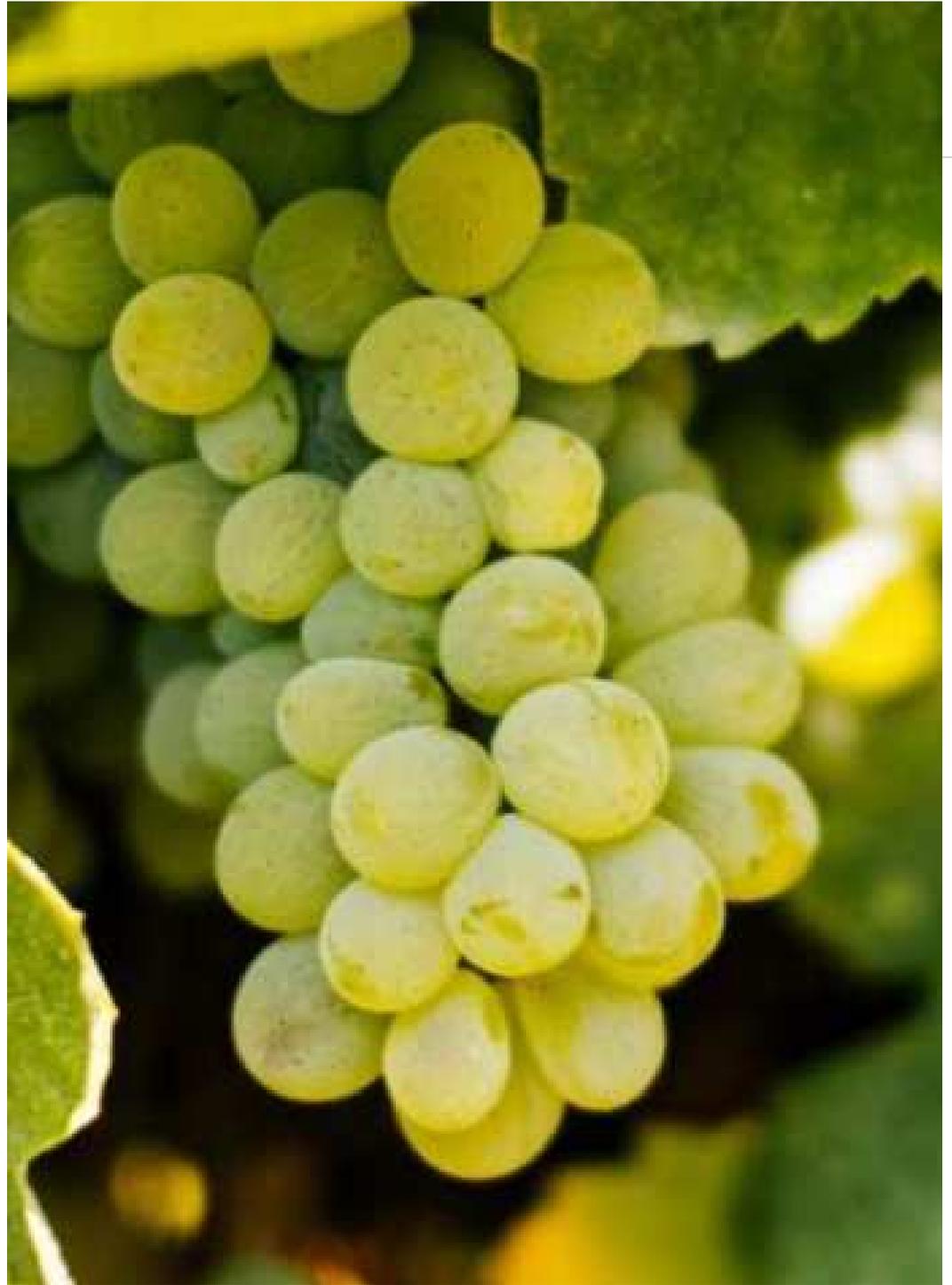


CAVA AGRICOLA  
**H·M·R**  
HERDADE  
DO MONTE  
DA RIBEIRA

## HERDADE MONTE DA RIBEIRA

A Herdade situa-se na freguesia de Pedrogão, Conselho da Vidigueira, junto à aldeia de Marmelar, a cerca de 17 km a leste da Vidigueira. Está muito próxima da albufeira do Alqueva, em linha reta a cerca de 13 km. Tem uma área de cerca de 1.100 hectares, a maior parte da qual se encontra na encosta Sul da Serra do Mendro e é constituída por floresta mediterrânica, com diversas espécies de árvores autóctones, pontificando o Sobreiro, o Zambujeiro, a Azinheira e o Medronheiro. É atravessada pela Ribeira de Marmelar que, junto à adega da Herdade, tem uma barragem que cria uma das 3 grandes reservas de água para utilização agrícola na Herdade. As atuais principais explorações agrícolas são 43 hectares de vinha e 210 hectares de olival, tradicional, semi-intensivo e intensivo.





Herdade do Monte da Ribeira

Grandes escolhas

Grandes momentos





# 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 14°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

## Azeite Extra Virgem

Acidez: 0,18%

Castas: Arbequina, Cobrançosa e Galega

Azeite frutado maduro, de intensidade média. No perfil aromático, notas de maçã, folha de oliveira e erva verde.

Na boca, frutado verde suave onde o amargo e o picante estão equilibrados e onde a sensação de doce transmite elegância e suavidade. Notas de maçã verde e frutos secos. Boa persistência no final de boca. Um azeite equilibrado.



## Pousio Tinto

Grau: 14 % vol.

Castas: Syrah, Trincadeira e Aragonez

Vinificação: Estágio em cuba inox.

Vinho de cor rubi intensa, revelando aromas de frutas muito maduras lembrando ameixa preta e compota.

Gastronomia: carnes, fiambres e embutidos e queijos.



# CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

## Pousio Selection Tinto

Grau: 14 % vol.

Castas: Alicante Bouschet, Syrah e Trincadeira

Vinificação: Por casta com temperatura controlada e estagio de 6 meses em carvalho francês para o Alicante Bouschet.

Um Alentejano moderno com textura sedosa e muita fruta logo de entrada, com sugestões de amoras e groselha preta.

Gastronomia: carnes, fiambres, embutidos e queijos.



## Pousio Selection Branco

Grau: 13,5 % vol.

Castas: Antão Vaz, Verdelho e Alvarinho

Vinificação: Estágio em cuba inox.

Vinho de festa e piscina! Harmonioso e cítrico, denotando leveza e personalidade, muita vivacidade e presença.

Gastronomia: saladas, carnes brancas e frutos do mar.



# A PERFEITA HARMONIZAÇÃO

## Pousio Selection Rosé

Grau: 13 % vol.

Castas: Aragonês, Trincadeira e Touriga Nacional

Vinificação: Estilo provençal com uvas diretas à prensa.

Vinho de celebração e piscina! Harmonioso e cítrico, muito elegante, mas ao mesmo tempo cheio de sabor, uma delícia!

Gastronomia: saladas, coquetéis festivos, ceviches, sushis e sashimis.



## Marmelar

Grau: 14,5 % vol.

Castas: Alicante Bouchet, Petit Syrah e Petit Verdot

Vinificação: Lagar seguido de 18 meses de barrica nova de carvalho francês.

Condições excepcionais permitem o bom desenvolvimento das vinhas e as extraordinárias condições para o amadurecimento das uvas.

Gastronomia: assados nobres, carnes vermelhas intensas e queijos estruturados.



# A PERFEITA HARMONIZAÇÃO

## Pousio Reserva Tinto

Grau: 14,5 % vol.

Castas: Alicante Bouchet, Touriga Nacional e Petit Syrah

Vinificação: 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

Vinho impactante! Complexo, intenso, expressivo, saboroso! Um alentejano elegante e inesquecível!

Gastronomia: Carnes nobres, caça e queijos intensos. Ótimo vinho para acompanhar um belo assado de javali!



## Pousio Reserva Branco

Grau: 13,5 % vol.

Castas: Arinto, Verdelho e Alvarinho

Vinificação: 3 meses em barricas novas de carvalho francês.

Na boca a confirmação das sensações olfativas num branco denso, untuoso e encorpado. A acidez aqui é responsável pelo bom frescor deste branco. Persistente, termina macio, sem amargor.

Gastronomia: Bom com frutos do mar, peixe fresco grelhado, carnes brancas e como aperitivo. Ótimo vinho para acompanhar um belo bacalhau.



# A PERFEITA HARMONIZAÇÃO

## Pousio Alicante Bouschet

Grau: 15,5 % vol.

Castas: Alicante Bouschet

Vinho de aroma intenso a frutos vermelhos, de cor rubi densa e toque aveludado.

Gastronomia: carnes vermelhas, carnes brancas e assados.



## Pousio Arinto

Grau: 12,5 % vol.

Castas: Arinto

Vinho de notas citrinas de toranja, lima e flor de laranjeira. O seu inconfundível aroma, conduzem a mente numa viagem refrescante. Firmeza e frescor marcados pela acidez das frutas cítricas, seguido por uma agradável sensação de vinho volumoso, atrevido e refrescante.

Gastronomia: Culinária japonesa (sushi e sashimi), bolinho de bacalhau, frutos do mar, carnes brancas e aperitivo.





Este produto é um oferecimento especial da **Cave D'Or** em parceria com a **Herdade do Monte da Ribeira**, uma empresa, reconhecida internacionalmente e produz vinhos alentejanos que alinham mais de 30 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.

