



Quinta da Mariposa
DICAS & HARMONIZAÇÕES

ÍNDICE

A História	3
Principais Castas	5
A Quinta da Mariposa	9
Dicas	13
Características e Harmonizações	15
Sobre Nós	19

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 2018 | All rights reserved
www.cavedor.com.br



QUINTA DA
MARIPOSA
DÃO WINES



A HISTÓRIA

A Quinta da Mariposa nasce da vontade da Lucia Freitas e do marido, Filipe Cruz em construir um projeto de vida, retomar a gestão das vinhas do avô António Correia, que em 1980, plantou uma pequena vinha (2ha) em honra às netas, nascidas recentemente. Constituída com castas brancas e tintas tradicionais do Dão, esta vinha tem proporcionado momentos de união da família, na vindima e produção de vinhos brancos e tintos na pequena adega da casa. Assim, o vinho produzido era apenas para consumo dos familiares e amigos, e outra parte era vendida a cooperativas.

Durante dez anos a trabalhar no maior produtor de vinhos do Dão, onde produziu vinhos em diversas regiões, a Lúcia quis honrar o trabalho do avô, e em 2015, com o Filipe, registrou a empresa Quinta da Mariposa, criaram-se marcas e profissionalizou-se o projeto.

Com a aquisição de novas vinhas e parcerias com produtores locais, estamos aptos a enfrentar um crescimento sustentado e consistente. A compra de um espaço para a construção da nova adega, que deverá ficar concluída para as vindimas de 2020, reflete o empenho e sucesso deste nosso projeto de vida.

A HISTÓRIA



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

Malvasia-Fina

Esta casta é encontrada nas regiões do norte de Portugal como: Douro, Dão, Beira interior, Távora - Varosa e em Lisboa. É uma casta de produtividade bem inconsistente devido a sua grande sensibilidade ao oídio, a podridão, ao míldio e ao desavinho. Seus aromas e sabores normalmente pouco intensos, comumente nos remetem a mel, cera e noz moscada. Uma peculiaridade dessa casta é o fato de que mesmo sem passar por estágio em madeira costuma trazer aromas defumados. Apresenta frescor e complexidade moderados e é geralmente utilizada em corte. Porém, funciona bem para a produção de vinho base para espumantes nas regiões de climas mais frios.



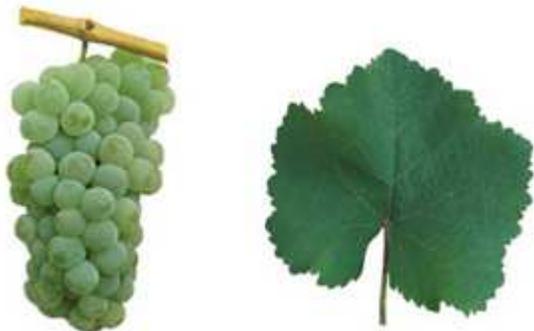
Cerceal-branco

A Cerceal Branca, casta cultivada nas regiões do Douro e do Dão e a Sercial cultivada na região de Bucelas e na Madeira. A atual utilização para plantações desta casta é inferior a 0,5%. Os vinhos desta casta apresentam algumas analogias entre si, nomeadamente no que respeita à elevada acidez, aroma discreto e enorme capacidade de envelhecimento. Os vinhos apresentam um bom equilíbrio entre o teor de álcool e a acidez, originando vinhos frescos e aromáticos.

PRINCIPAIS CASTAS

Encruzado

É uma casta produtiva, sem contrariedades de monta, perfeita para a composição de vinhos estremos ou, em alternativa, para abrilhantar muitos dos lotes do Dão. Quando bem trabalhada na vinha e adega, apresenta aromas delicados a rosas e violetas, leves notas citrinas, um pouco de resina, e, em determinadas condições, notas minerais intensas. Entre as suas maiores virtudes inclui-se uma capacidade única para manter um equilíbrio quase perfeito entre açúcar e acidez, proporcionando vinhos sérios e estruturados, untuosos e com uma extraordinária capacidade de guarda.



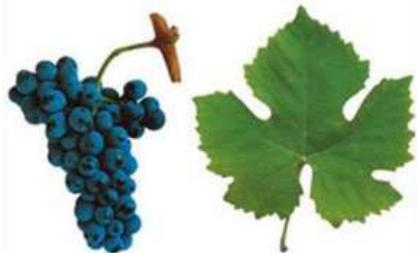
Tinta Roriz

A uva tinta Roriz é uma casta originária da região do Douro, norte de Portugal, podendo ser comparada à Aragonês do Alentejo e à Tempranillo da Espanha. É uma uva com grande potência para a produção de bons vinhos, com corpo bem estruturado, aromas intensos lembrando frutas vermelhas e ameixas, de cor rubi violáceo, boa acidez, paladar complexo e muito agradável, além de álcool na quantidade certa. Mesmo sendo da casta que teve seu desenvolvimento no Alentejo e na Espanha, a Roriz carrega características personalizadas, sendo uma das indicadas para a produção do vinho do Porto. A uva tinta Roriz, quando seu vinho amadurece em carvalho, consegue notas de café, tabaco e de madeira, de uma forma discreta e sutil..

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.



Alfrocheiro

É uma casta vigorosa, necessitando de atenção redobrada para controlar o vigor, revelando uma propensão natural para sofrer com o oídio e a podridão cinzenta. Produz vinhos ricos em cor, com um notável equilíbrio entre álcool, taninos e acidez. É essa notável capacidade para reter a acidez elevada, aliada à presença generosa de açúcares, que a torna tão oportuna nas terras do Sul. Aromaticamente sobressaem os aromas a bagas silvestres, com destaque particular para a amora e o morango maduro. Por regra, dá forma a vinhos de taninos firmes mas delicados e estruturantes.

PRINCIPAIS CASTAS

Jaen

É uma casta vigorosa, de maturação precoce, com pouca acidez natural, apresentando deficiências na extração de cor. Por ser extraordinariamente produtiva, obriga a mondas apertadas na vinha, sob pena de oferecer vinhos aguados e acídulos, de baixo grau alcoólico. É particularmente sensível ao míldio e à podridão. Consagra vinhos perfumados, veementes nas notas aromáticas de amora, mirtilo e cereja. Apesar de ser uma variedade levemente rústica, proporciona vinhos macios e sedosos, que arredondam rapidamente, vinhos simples mas sedutores.





QUINTA DA
MARIPOSA
DÃO WINES



Quinta da Mariposa

Dão Wines







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

Florbela Branco

Grau: 12,5 % vol.

Castas: Malvasia-fina, Bical e Encruzado

Vinificação: Em depósitos de inox.

Apreciação: Amarelo limão. Notas tropicais de manga, ananás e citrinos. Na boca é equilibrado, com uma acidez viva e um final refrescante.

Gastronomia: Saladas, carnes brancas e frutos do mar. Perfeito para festas e coquetéis em ambientes abertos como praia, barcos e piscinas.



Florbela Tinto

Grau: 13 % vol.

Castas: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Jaen

Vinificação: Em depósitos de inox.

Apreciação: Rubi intensa. Notas de amoras, groselhas e especiarias. Na boca é equilibrado e apresenta-se frutado e redondo.

Gastronomia: Massas, pizzas, carnes.



CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Mariposa Branco

Grau: 13 % vol.

Castas: Malvasia-Fina, Cerceal-branco e Encruzado

Vinificação: Em inox, com temperatura controlada, a 400 m de altitude com influência atlântica.

Apreciação: Amarelo citrino. Notas florais, com alguns apontamentos cítricos. Na boca tem uma bela acidez combinada com uma mineralidade que é tão característica da região do Dão e o final é longo..

Consumo: Saladas, carnes brancas e frutos do mar. Perfeito para festas e coquetéis em ambientes abertos como praia, barcos e piscinas.



Mariposa Tinto

Grau: 13 % vol.

Castas: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Jaen

Vinificação: Maceração a frio, lenta, em depósitos inox.

Apreciação: Rubi. Notas de frutos silvestres, com notas de pimenta preta e de flores campestres. Na boca tem uma bela acidez combinada com taninos redondos, sendo o final longo e uma bela evolução em garrafa.

Consumo: Vinho de personalidade e harmonia para massas, pizzas, carnes, acompanhando sua vida como um amigo presente.



A PERFEITA HARMONIZAÇÃO

Mariposa Rosé

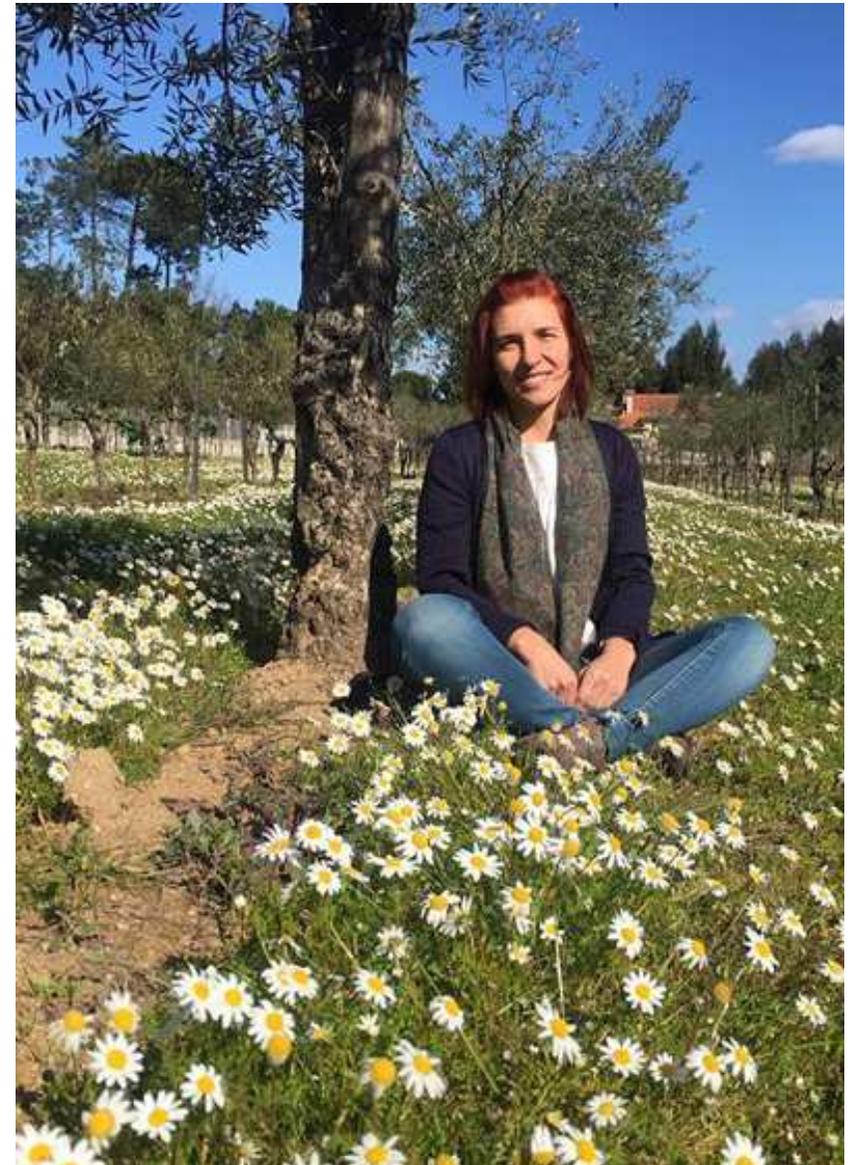
Grau: 12,5 % vol.

Castas: Touriga Nacional e Alfrocheiro

Vinificação: Apenas em depósitos inox com temperatura controlada.

Apreciação: Rosa pálido salmonado. Aroma delicado, floral, com notas de violetas e bagas silvestres. Na boca é fresco, com acidez vibrante, seco e mineral.

Gastronomia: Vinho de festa, verão, praia, barcos, amigos! Parceiro ideal para momentos de grande alegria com canapés, pratos de salmão, peixes elaborados e culinária asiática.



CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Mariposa Encruzado

Grau: 13 % vol.

Castas: 100% Encruzado DOP

Vinificação: Parte em barricas de carvalho francês de 225 e 500L onde permaneceu por 6 meses e o restante, em depósitos de inox.

Apreciação: Amarelo citrino. Aroma floral com leves notas tostadas e percepção de granito. Na boca é untuoso com notas cítricas e uma acidez viva. Termina longo e vibrante.

Gastronomia: É perfeito para acompanhar um rico bacalhau de natas ou assado com temperos e azeitonas. Sua acidez equilibrada lhe faz brilhante e intenso.



Mariposa Reserva

Grau: 13,3 % vol.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro

Vinificação: Lagar de pedra com temperatura controlada, pisa a pé e 12 meses em barricas de carvalho francês de 225L e 500L.

Apreciação: Rubi profunda, com laivos lilás. Aroma complexo, com notas de bagas silvestres e especiarias, mostrando uma Touriga Nacional bem presente e notas de barrica bem integradas. Na boca é cheio e maduro, com taninos firmes mas acetinados.

Gastronomia: Vinho pronto, exuberante e perfeito para acompanhar assados nobres, pratos de preparo lento e sabores ricos.





Este produto é um oferecimento especial da **Cave D'Or** em parceria com a **Quinta da Mariposa** um empresa, reconhecida internacionalmente e produz vinhos do Dão que alinham mais de 4 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.

