

# Vinícola Weber

## DICAS & HARMONIZAÇÕES



# ÍNDICE

---

A História	3
Principais Castas	8
A Vinícola Weber	13
Dicas	17
Características e Harmonizações	19
Sobre Nós	25

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](mailto:rgoes@cavedor.com.br)

[Facebook.com/cavedorbistro](https://www.facebook.com/cavedorbistro)  
[Instagram.com/cavedorbistro](https://www.instagram.com/cavedorbistro)

## EDITORIAL

© Cavedor 2022 | All rights reserved  
[www.cavedor.com.br](http://www.cavedor.com.br)



Logo vieram vinhedos com o intuito de colheita de uva e produção de vinho, e não mais apenas retirada de material vegetativo.



## A HISTÓRIA

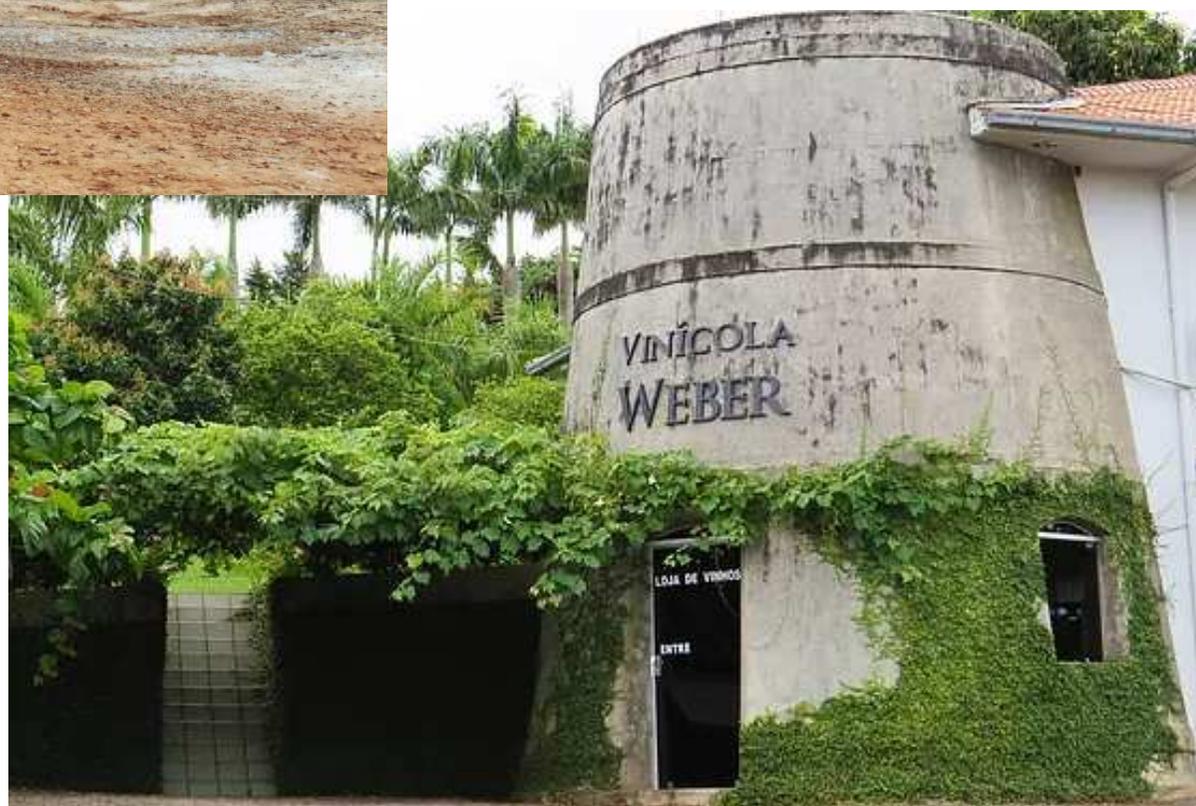
Temos a informação de que antes mesmo de imigrar para o Brasil, quando ainda residiam no vale do Mosel (Alemanha), nossos antecedentes cultivavam uvas e as vinificavam. Como já era tradição, este hábito veio junto para o Brasil, e foi passado de geração para geração, como um hobby.

Em 1979, o atual proprietário da vinícola se formou em técnico agrícola e tinha a intenção de fazer algo diferente na propriedade onde residia, pois até então, o sustento provinha do cultivo de grãos, e criação de animais. Ele iniciou um viveiro de mudas (que atualmente é um dos maiores do sul do país). Para a propagação das mudas é necessário que exista um local de onde seja possível retirar o material vegetativo para fazer as novas mudas, no caso das videiras, um vinhedo. Esse vinhedo também produz frutos, e eles eram vinificados.

Com o tempo, a demanda de mudas foi aumentando, e fez-se necessário um vinhedo maior, para que fosse possível produzir mais mudas. Conseqüentemente a quantia de uva produzida (e vinho) passou a ser maior, e já não era mais possível consumir apenas entre familiares, e iniciou-se a comercialização do vinho.



Construção da vinícola / 2000





# A HISTÓRIA

---

## VINHEDO EXPERIMENTAL:

Como a cultura da videira é recente na nossa região, diferente da Serra Gaúcha e outras regiões mais tradicionais produtoras de vinho, existe pouca pesquisa e informação sobre quais variedades são as que melhor se adaptam ao nosso micro terroir. Por isso temos um vinhedo experimental que conta com mais de 30 cultivares diferentes de uva, onde avaliamos o desenvolvimento das plantas, a qualidade e característica das uvas produzidas, e quando estas apresentam boa qualidade, fizemos uma microvinificação, para também avaliar o vinho proveniente desta uva.

Estas microvinificações são lotes de até 200 garrafas, que comercializamos apenas na loja da vinícola. São vinhos vendidos jovens, sem passagem por carvalho, para justamente expressar as características que o nosso terroir acrescentam aquela cepa.

Foi assim que decidimos implantar um vinhedo de Marselan. Após alguns anos no vinhedo experimental, esta uva nos surpreendeu e decidimos implantar um vinhedo em escala comercial.



Algumas outras variedades que temos em testes são:  
Alvarinho, Viognier, Carmenère, Montepulciano,  
Syrah, Tempranillo, Terloldego, Touriga Nacional.

# A HISTÓRIA



Recebimento dos primeiros tanques inox - 1998



Implantação do vinhedo Cabernet Sauvignon em 2002 – Décima Colheita

# PRINCIPAIS CASTAS

---

## **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. 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 bordelês.



## **Malbec**

Apimentada e rica na Argentina, toque de caça, abundante em groselha, fumaça e alcaçuz em Cahors, sua terra natal. É uma das cinco uvas tintas permitidas em Bordeaux, se adaptou maravilhosamente bem na Argentina onde gera vinhos completamente diferentes dos seus exemplares franceses que normalmente são mais fechados e austeros. Em terras Argentinas produz vinhos vivazes, aveludados, com alto teor alcoólico, e boa acidez. Em corte oferece vinhos bons para serem apreciados jovens, e também mais maduros, bom para acompanhar queijos, frios, aves em preparos mais suculentos, carnes vermelhas, assadas, cozidas e um bom churrasco (só tomando cuidado com o sal). Seus aromas mais punjantes são os de frutos negros (ameixa, mirtilo, etc), tabaco doce, cacau, baunilha. Seus melhores exemplares são oriundos de Mendoza, especialmente no Vale do Uco e em Luan de Cuyó.

# PRINCIPAIS CASTAS

---

## Marselan

Apesar de não tão presente nas mesas dos brasileiros, o vinho feito com a Uva Marselan tem uma característica ímpar. Criada a partir das espécies Cabernet Sauvignon e Grenache Noir, essa uva tem origem francesa com aromas e sabores inusitados e diferentes. Com coloração intensa e aromas que lembram frutas vermelhas frescas e cacau, a uva Marselan começou a ser comercializada no Brasil a partir de 2002. Devido às peculiaridades no sabor, a qualidade dessa uva tem ganhado força e, a cada safra, novos produtores têm lançado rótulos no mercado.



## 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 Champagne), 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

---

## **Pinot Noir**

É considerada a casta mais complexa do mundo produz excelentes vinhos, extremamente elegantes, de tanicidade relativamente baixa, coloração menos intensa, aromas excepcionais e sedutores com notas de cerejas, framboesas, violetas entre muitas outras.



## **Bordô**

Uva de origem americana, introduzida no Brasil em 1872 para consumo de mesa e fabricação de vinhos, muito resistente e doenças fúngicas. A videira-americana é nativa da América do Norte e amplamente cultivada no Brasil, especialmente para consumo de mesa. É uma liana, perene, lenhosa e robusta, com folhagem decídua no inverno. Pode ser consumido in natura ou utilizado no preparo de sucos, doces, geleias e passas e também na fabricação de vinhos de mesa.

# PRINCIPAIS CASTAS

## Moscatel

Uma das variedades mais antigas conhecida pelo homem, e cultivada em todo o mundo. Provavelmente foi difundida pelos Fenícios, Gregos e Romanos. É aromática por excelência, ao abrir uma garrafa de moscatel somos agraciados com uma explosão de aromas, de casca de cítricos, de pêssego, de damascos, de uva madura, de suaves florais (flores brancas como flor de laranjeira e rosas), almíscar e mel. Podem dar origem a vinhos espumantes, vinhos tranquilos secos e aromáticos, e vinhos de sobremesa como os VDN no Languedoc-Roussillon. Em qualquer que seja o tipo de vinho a moscatel se distingue com sua aromaticidade intensa e ao mesmo tempo elegante. No Brasil é a casta dos espumantes doces de grande qualidade produzidos principalmente na Serra Gaúcha. A moscatel normalmente atinge elevado teor de açúcar. Alguns exemplos de vinhos produzidos com a moscatel são: Moscato D`Asti no Piemonte (Itália), Muscat de Beaumes-de-Venise no Rhone (França), o Moscatel de Setúbal na Península de Setúbal (Portugal), o Passito di Pantelleria (Itália).

A Moscato Bianco ou Muscat Blanc, conhecida popularmente na Itália, é a variedade mais antiga e altamente valorizada da família Moscato. Além disso, é cultivada em países do Novo e Velho Mundo, dando origem a vinhos de diferentes estilos. Os vinhos mais prestigiados elaborados a partir da Muscat Blanc são o Muscat de Beaumes de Venise, Muscat de Lunel, Clairette de Die e os tradicionais Vin de Constance, produzidos na África do Sul.

Outra variedade notável da uva Moscato é a casta Muscat de Alexandria, a segunda mais antiga da família, conhecida pela elaboração de vinhos brancos frutados e reluzentes. A cepa Muscat Ottonel possui coloração pálida e amadurece cedo, enquanto a Muscat Hamburg é uma variedade de uva tinta, utilizada com alta frequência na produção de vinhos de mesa. As uvas Moscato Giallo e Moscato Rosa são nativas do norte da Itália e responsáveis por dar origem a vinhos doces e secos.



# TERROIR

---

Nossa altitude é de 410m.

Clima subtropical úmido.

Temos as 4 estações do ano bem definidas, os verões são bastante quentes e secos, e os invernos bastante frios e chuvosos. Estas condições fazem com que as videiras tenham um ótimo período de repouso no inverno, e o calor do verão propicia uma excelente maturação.

Nosso relevo varia de suave ondulado até fortemente ondulado a montanhoso, sendo mais acidentado nas áreas próximas ao rio Uruguai.

Nosso solo é bem drenado, profundo, rico em matéria orgânica, de alta fertilidade.

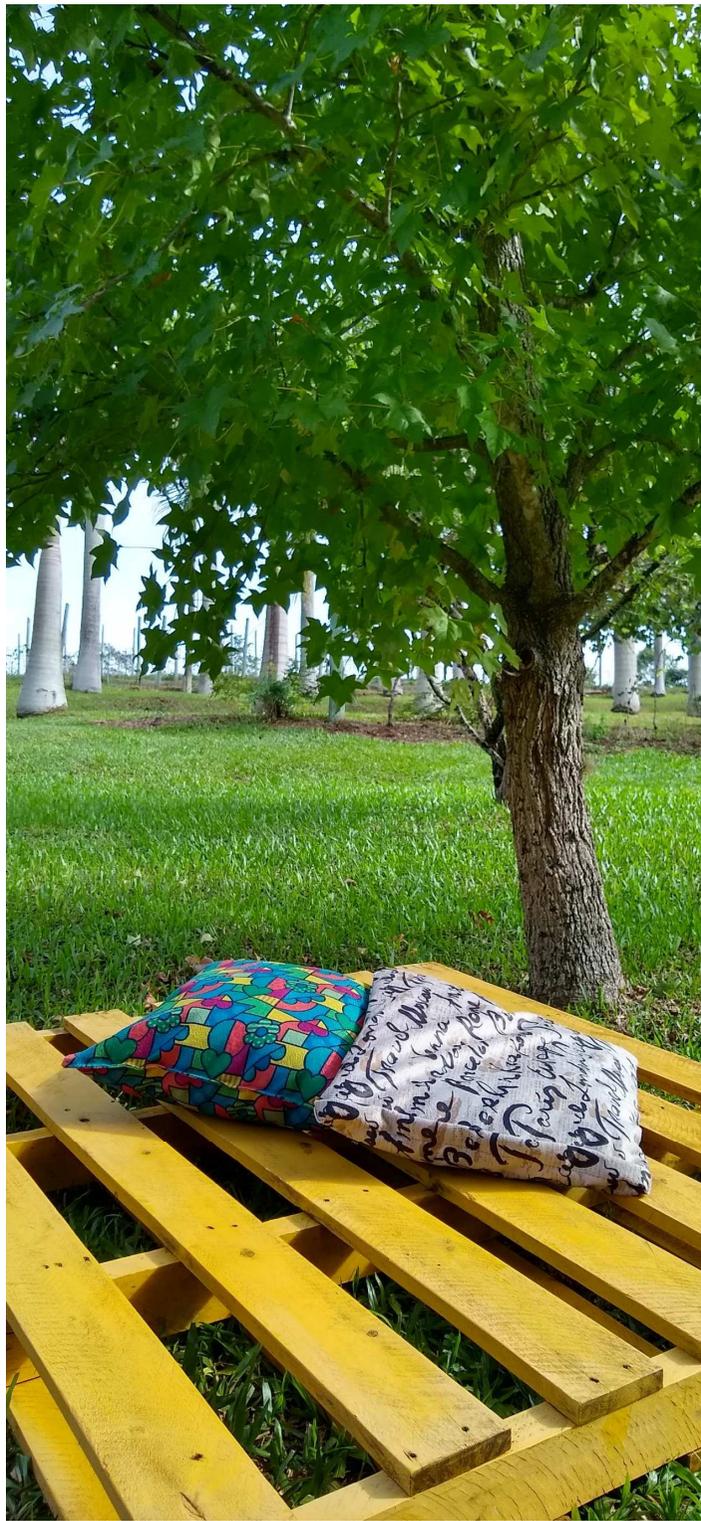


Produção de Mudras de Videira - Viveiros Weber

# VINÍCOLA WEBER

vinícola boutique e vinhedos próprios





## Vinícola Weber

Amor pela terra onde crescem os vinhedos  
e nascem nossos vinhos.

Cuidado e carinho desde o começo.

Paixão que aumenta a cada safra.





# 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

## Eu floria

Grau: 12,5% vol.

Castas: 50% Marselan e 50% Pinot Noir

Apreciação: Coloração rosa salmão, com aromas que remetem a frutas vermelhas, lichia e flores do campo. Em boca é um vinho leve e refrescante, de boa acidez e persistência.

Harmonização: Galeto, saladas, torta de legumes, salmão grelhado, cogumelos cozidos e ensopados, brusqueta de queijo brie com damasco, ravióli de ricota e magret de pato. Pizza branca ou com queijos menos intensos.



## Instantes Chardonnay

Grau: 13,5% vol.

Castas: 100% Chardonnay

Vinificação: 3 anos na garrafa.

Apreciação: Coloração amarelo pálido com reflexos dourados. Aroma de abacaxi, butiá, pão tostado e flor de laranjeira. Boa acidez, notas agradáveis de evolução. O final de boca lembra baunilha e anis estrelado. Leve e equilibrado, adquiriu complexidade ao longo do tempo maturando na garrafa.

Harmonização: Risoto de camarão, comida japonesa e carnes magras.



# CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

## Instantes Cabernet Sauvignon

Grau: 13,5% vol.

Castas: 100% Cabernet  
Sauvignon

Vinificação:  
4 meses em carvalho.



### Apreciação:

Este vinho apresenta coloração vermelho granada, aromas de cassis, cravo e especiarias, como pimenta preta. Em boca lembra ameixa em calda, com boa acidez, taninos macios e média persistência.

Harmonização: Bife à parmegiana, carnes de caça, assado de carnes vermelhas, escondidinho de carne com mandioca.

## Instantes Malbec

Grau: 13% vol.

Castas: 100% Malbec

Vinificação:  
4 meses em carvalho.



### Apreciação:

Coloração rubi intensa. Aromas de café tostado, madeira verde, e um leve toque mentolado. Depois aparecem o chocolate meio amargo e a framboesa. Em boca apresenta taninos bem macios, corpo mediano e boa persistência.

Harmonização: Massas com molhos vermelhos, lasanha bolonhesa, bife à milanesa, charcutaria, pizza calabresa.

## Instantes Marselan

Grau: 13% vol.

Castas: 100% Marselan

Vinificação:  
4 meses em carvalho.



### Apreciação:

Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos. Com notas aromáticas de frutas vermelhas, defumado, couro, menta, e um sutil toque floral. Em boca é equilibrado, lembrando chocolate meio amargo, com taninos aveludados e macios.

Harmonização: Cordeiro, picanha, costela, panceta suína e queijos duros.

# CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

---

## Décima Colheita 2014

Grau: 13% vol.

Castas: 100% Cabernet Sauvignon

Vinificação: 40 meses de maturação na garrafa.

Apreciação: Coloração vermelho rubi, límpido e brilhante. Aroma de cassis, canela e pimenta. Os aromas se abrem lentamente, e aparece ameixa em calda, e madeira, bem sutil. Em boca apresenta taninos aveludados, boa acidez e equilíbrio, vinho persistente e de presença.

Harmonização: Frutas secas, ossobuco com molho reduzido de vinho, assado de carnes vermelhas.



# CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

## Constelações Brut Branco Cruzeiro do Sul

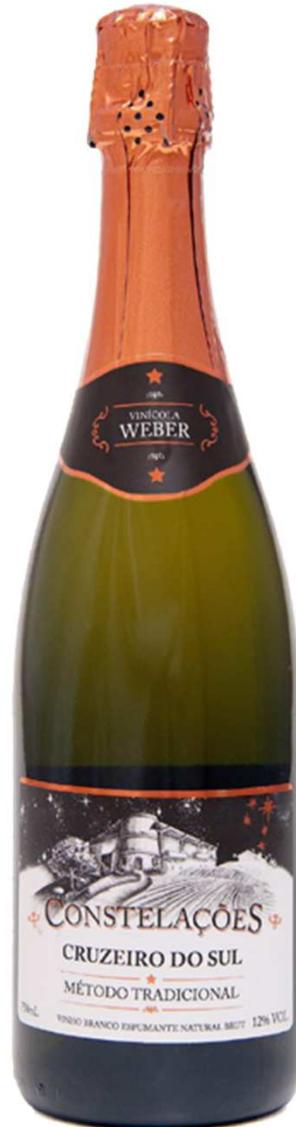
Grau: 12% vol.

Castas: 100% Chardonnay

Vinificação: 12 meses de maturação sobre a borra das leveduras. Champenoise.

Apreciação: Aromas de amêndoas, em boca possui boa acidez e cremosidade. Perlage fino e persistente.

Harmonização: Frutos do mar, peixes levemente grelhados, pães e antepastos. Salada de frutas.



## Constelações Brut Rosé Órion

Grau: 11% vol.

Castas: 100% Malbec

Vinificação: 12 meses de maturação sobre a borra das leveduras. Champenoise.

Apreciação: Espumante rosé de coloração bastante intensa, lembrando a framboesa tanto em cor, quanto no aroma predominante de frutas vermelhas. Perlage bastante intensa e persistente.

Harmonização: Massa à carbonara, massa ao molho pesto, lasanha de frango, legumes grelhados, assados e feijoada.



# CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

## Sur Lie Branco

Grau: 12% vol.

Castas: 100% Chardonnay

Vinificação: Maturação mínima de 12 meses sobre a borra das leveduras. Champenoise. Sistema de condução, espaladeira Y.

Apreciação: Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma de queijo branco, seguido por limão Siciliano e flores cítricas, finalizando com notas de abacaxi e damasco. Em boca apresenta uma acidez boa e equilibrada, agradável cremosidade e persistência, e retrogosto que remete a carambola.

Harmonização: Frutos do mar, peixes levemente grelhados, pães e antepastos. Salada de frutas.



## Sur Lie Rosé

Grau: 12% vol.

Castas: 78% Pinot Noir e 22% Sauvignon Blanc

Vinificação: Maturação mínima de 12 meses sobre a borra das leveduras. Champenoise. Sistema de condução, espaladeira.

Apreciação: Levemente salmonado com reflexos de casca de cebola. O encontro entre luxuosos morangos e framboesas maduras. Rusticidade de uma textura densa e cremosa e um delicioso sentimento cervejado.

Harmonização: Massa à carbonara, massa ao molho pesto, lasanha de frango, legumes grelhados, assados e feijoada.



# CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

---

## Pinot Noir

Grau: 13,6% vol.

Castas: 100% Pinot Noir

Vinificação: Sistema de condução, espaldeira.

Apreciação: Coloração rubi rosado. Aroma de frutas vermelhas maduras, em especial cereja e framboesa, mais tarde aparece geleia de morango. Em boca é marcante e persistente, com uma acidez equilibrada.

Harmonização: Carne vermelha magra, não muito condimentadas, também, pratos à base de peixes mais gordos como Atum, Surubim e Pirarucu, encontram bom equilíbrio com este vinho.



# VINÍCOLA WEBER

vinícola boutique e vinhedos próprios

Este produto é um oferecimento especial da **Cave D'Or** em parceria com a **Vinícola Weber** 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 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.

