

"Pequeno produtor a produzir  
vinhos gigantes"

*Regueiro*

Paulo Cerdeira Rodrigues  
*Sócio / Gerente*

**Quinta do Regueiro**  
**DICAS & HARMONIZAÇÕES**



# ÍNDICE

---

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| A História                      | 3  |
| Principais Castas               | 6  |
| Dicas                           | 9  |
| Características e Harmonizações | 10 |
| Sobre Nós                       | 12 |

---

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  
Instagram.com/cavedorbistro

EDITORIAL

© Cavedor 2019 | All rights reserved  
www.cavedor.com.br



*Regueiro*  
QUINTA DO REGUEIRO

# A HISTÓRIA

---

Tudo começa em 1988, quando é plantada a 1ª vinha 100% Alvarinho, foram plantados nesse ano 0.3Ha. Os 10 anos seguintes foram de aprendizagem e novas plantações até uma área de 3ha. Ao longo desse tempo fomos produzindo algumas colheitas para consumo próprio, que tinham uma qualidade e determinadas características, que quem os provava, não ficava indiferente. Foi um processo lento, dando tempo ao tempo para o projeto ter sustentabilidade.

Nasce, no ano de 1999, a marca registada Quinta do Regueiro e é lançada a primeira colheita no mercado. Pela mão do filho dos proprietários, na altura com 23 anos.

Na altura uma empresa com nome individual. Com uma enorme paixão e dedicação pela área, concretizou o sonho de ser produtor de vinho!



# A HISTÓRIA

---

Em dois 2007 é Criada a empresa Quinta do Regueiro - produtor de Alvarinho Ltda.

Hoje a Quinta do Regueiro, é constituída por um conjunto de pequenas parcelas em socalco, ocupando uma área de seis ha. Mais 6 ha de contratos de longa duração.

As palavras dedicação e qualidade ano após ano, são a chave mestra do prestígio alcançado.

A quinta do regueiro ao longo dos tempos tem tido a capacidade de inovar. Tem lançado no mercado novos perfis de vinho e de sucesso.





# A HISTÓRIA

---

Os vinhos da Quinta do Regueiro têm recebido numerosos prêmios, entre os quais se destacam, nos últimos sete anos:

- Campeão Ibérico colheita 2005 (prova de alvarinhos organizada revista de vinhos);
- Melhor vinho Branco colheita 2006 (centro de congressos de Lisboa);
- Tetra Campeão , medalha de Ouro colheita 2007, 2008, 2009, 2010, CVRVV;
- Tri campeão na Suíça medalha de Ouro colheita 2008, 2009, 2010 (concurso internacional Suíço);
- Medalha de Ouro, colheita 2011, Premio ordem dos Engenheiros;
- Grande medalha de Ouro, na Alemanha colheita 2012 – Prova Internacional de Alvarinhos;
- 2014 medalha de Ouro Londres, Quinta do Regueiro Blend (Lotes velhos);
- Colheita 2015, um dos melhores do ano;
- Colheita 2016, altamente pontudos, nas revistas da especialidade;
- Espumante medalha de Ouro em Londres;
- Em cinco “BEST OF”, atribuídos em toda a região, tivemos dois BEST OF.

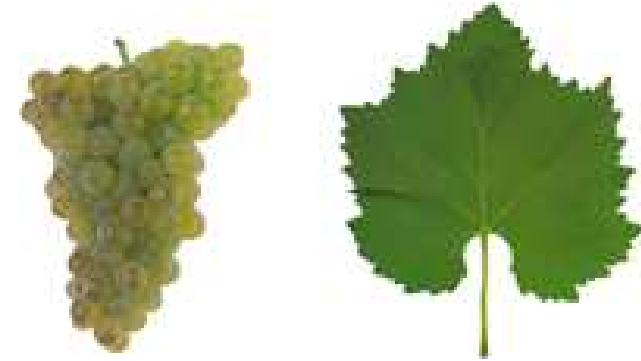


# PRINCIPAIS CASTAS

---

## Alvarinho

Alvarinho 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 encorpado 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, avelã, noz e mel. Paladar complexo, redondo, encorpado, harmônico, persistente. Elevado teor alcoólico (entre 11 e 14º GL), é considerado um dos melhores brancos do mundo.



## Trajadura

É uma variedade de ciclo muito longo, de abrolhamento precoce e maturação tardia, com cachos compactos de dimensão mediana, compostos por bagos verde-amarelados, proporcionando rendimentos muito elevados. Proporciona aromas discretos a pêsego, alperce, maçã e pêra madura, assistidos por agradáveis sensações a flor de laranjeira. Por permitir um grau alcoólico elevado e uma acidez moderada, é frequentemente utilizada em lotes, como ferramenta útil no amaciamento dos vinhos da região. O lote que a associa com o Alvarinho, da mesma forma que os lotes que a associam com o Loureiro e Arinto ganharam uma popularidade crescente.



# *Regueiro*

QUINTA DO REGUEIRO









## Quinta do Regueiro

Os vinhos alvarinho produzidos pela Quinta do Regueiro distinguem-se pela sua originalidade e tipicidade, fruto de um “terroir” que lhes confere propriedades únicas, em termos de mineralidade.



# 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!



# CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

## Quinta do Regueiro Primitivo

Grau: 13 % vol.

Castas: 100% Alvarinho

Vinificação: Fermentação a temperatura controlada, mantendo o respeito pelos métodos tradicionais de Melgaço. De vinhas muito velhas!

Apreciação: Vinho premiado muito encorpado, com volume de boca e muita frescura.

Consumo: Estimativa de guarda, 04 a 06 anos. Harmoniza com algumas carnes brancas, bacalhau, peixes e mariscos variados.



## Quinta do Regueiro Reserva

Grau: 13 % vol.

Castas: 100% Alvarinho

Vinificação: Fermentação a temperatura controlada, mantendo o respeito pelos métodos tradicionais da região de Melgaço.

Apreciação: Vinho muito encorpado, com volume de boca e muita frescura. A acidez atinge um ponto de equilíbrio em relação ao álcool notável, com um final longo e muito persistente.

Consumo: Estimativa de guarda, 04 a 06 anos. Harmoniza com polvo, bacalhau, peixes e mariscos variados.





# CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

---

## Quinta do Regueiro Alvarinho/Trajadura

Castas: Alvarinho e Trajadura

Vinificação: Fermentação a temperatura controlada, com tecnologia avançada, mantendo o respeito pelos métodos tradicionais da região de Melgaço.

Apreciação: Vinho de festa, fresco, com uma excelente acidez. Muito equilibrado, com uma boa estrutura, fiel às castas. Um belo branco, para acompanhar moluscos e peixes em geral Bem concebido e acima de seus pares no que se concerne aos blends do mercado! Bebe-se com prazer!

Consumo: Estimativa de guarda, 04 anos. Harmoniza com Polvo, bacalhau, peixes e mariscos variados.



# Regueiro

QUINTA DO REGUEIRO

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

