# Quinta de Maritávora

## DICAS & HARMONIZAÇÕES

# ÍNDICE


| | |
|---|---|
| A História | 3 |
| Principais Castas | 8 |
| A Quinta de Maritávora | 13 |
| Dicas | 17 |
| Características e Harmonizações | 19 |
| Sobre Nós | 21 |



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

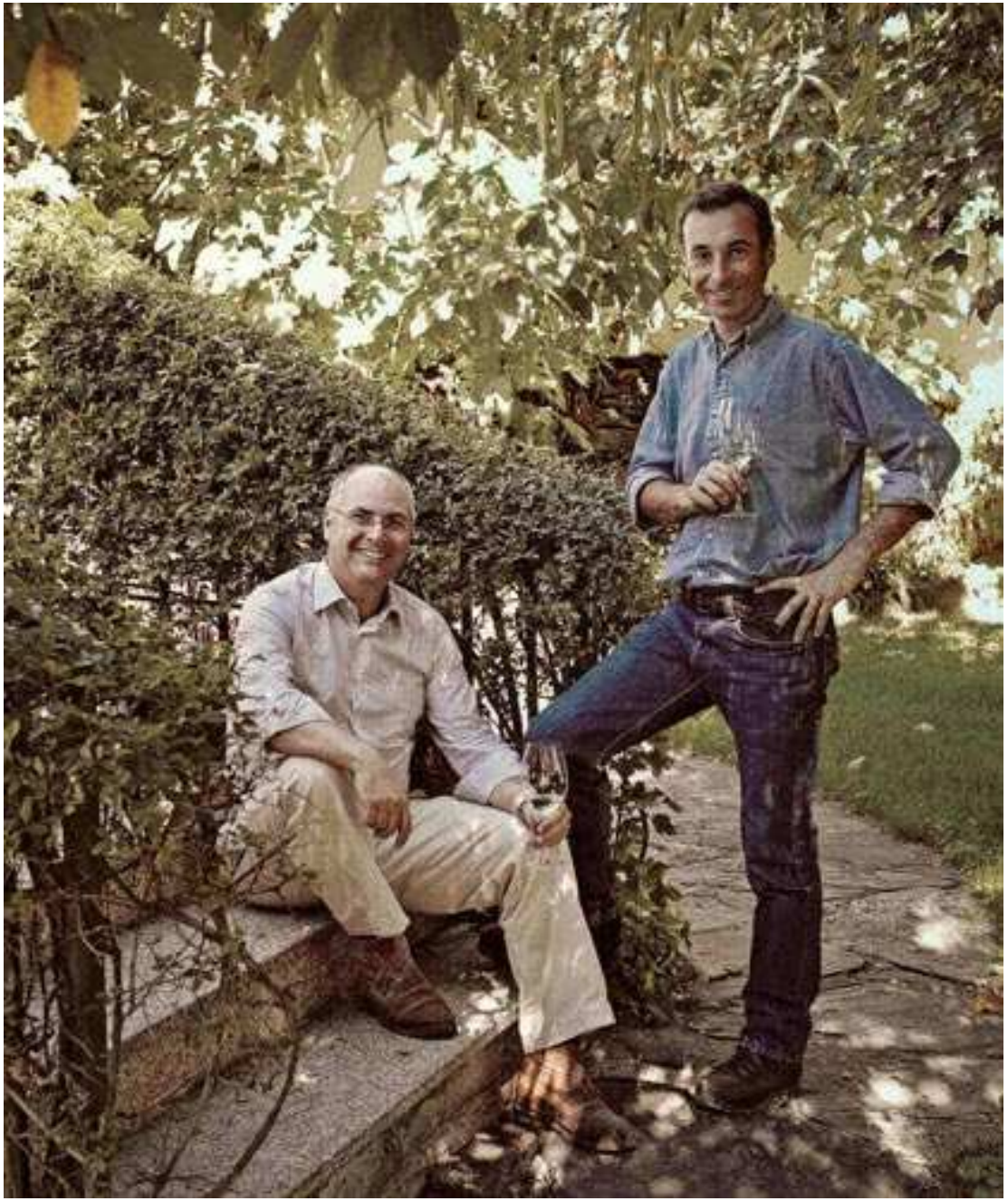

www.cavedor.com.br

# A HISTÓRIA

A Maritávora – Investimentos, Lda. foi fundada com o objetivo de dotar com uma estrutura empresarial uma atividade familiar com mais de 150 anos de história e tradição.

Em meados do Século XIX, José Junqueiro Júnior, pai do poeta Guerra Junqueiro, adquiriu um conjunto de quintas e propriedades no Concelho de Freixo de Espada à Cinta no Douro Superior, cuja grande maioria até hoje se mantém na posse dos seus descendentes diretos.

Uma velha vinha de castas brancas plantada por este nosso antepassado nos finais do século XIX permanece ainda hoje em produção, dando origem ao Maritávora Nº1 Grande Reserva Branco.

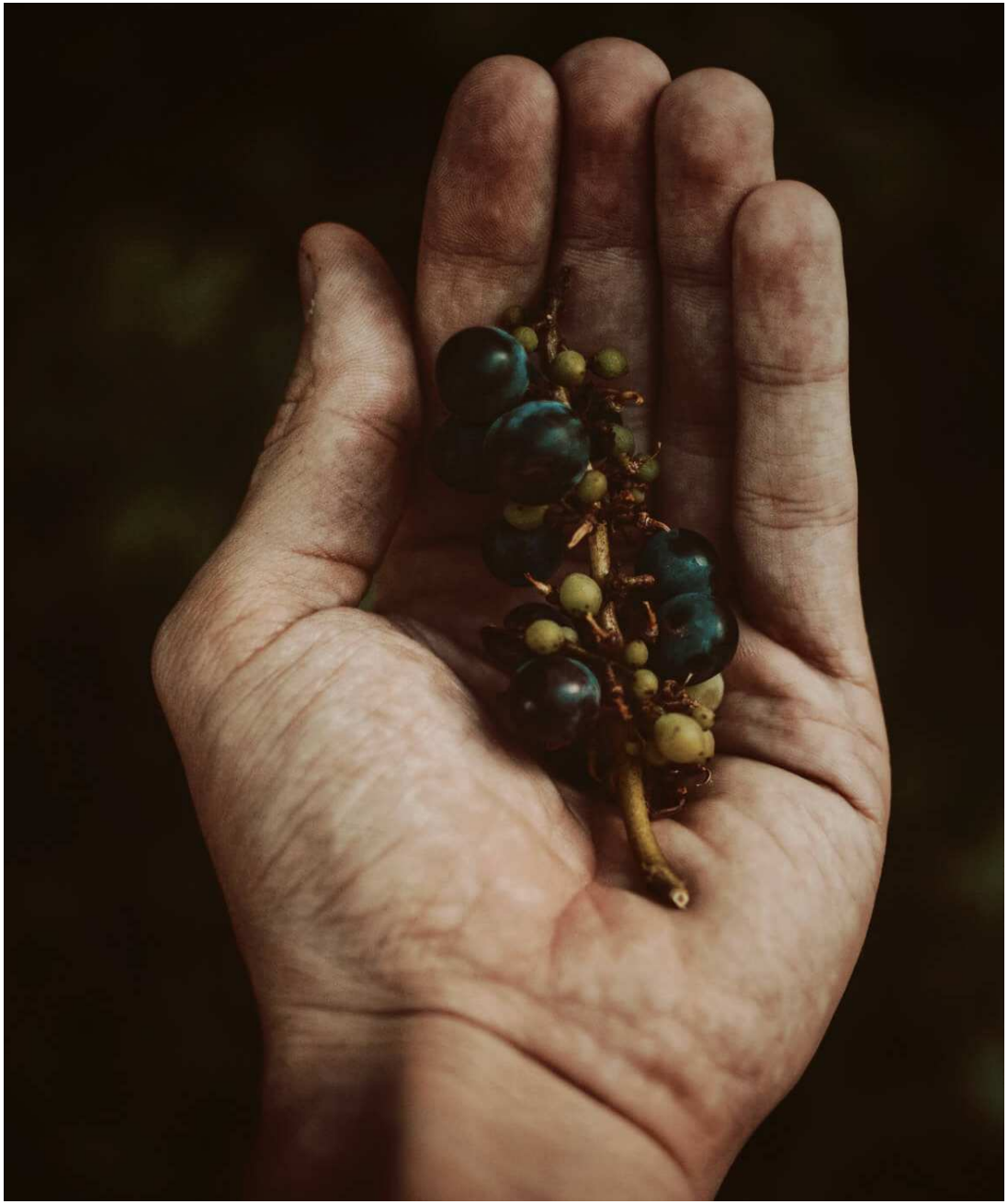


# A HISTÓRIA

150 anos de história e tradição

Seja bem-vindo à Quinta de Maritávora, onde história e tradição convivem harmoniosamente com arte e inovação. A experiência secular é a base do nosso trabalho e é com empenho e dedicação que traçamos o nosso caminho para um futuro de excelência.

Deixe-se levar pela beleza da paisagem do Douro Internacional que tão bem acolhe as nossas vinhas e deixe-se seduzir pelo aroma e pelo sabor dos nossos vinhos orgânicos.



# Visão e Valores

O nosso projeto tem como principal objetivo a valorização do património cultural e familiar, promovendo a produção e comercialização de vinhos e outros produtos de qualidade superior na região do Douro Superior, no concelho de Freixo de Espada à Cinta, tendo como valores de referência:

- A preservação do legado familiar (patrimonial e cultural);
- O respeito pelas pessoas envolvidas no projeto;
- O respeito pelo ambiente;
- A criação de produtos de elevada qualidade;
- A utilização de técnicas tradicionais aliadas às modernas tecnologias em permanente inovação.

# Orientação estratégica

Sem nunca esquecer o nosso passado e as nossas tradições, olhamos para o futuro focados:

• Na exploração e aperfeiçoamento do património genético

As nossas vinhas são de castas autóctones tradicionais do Douro e temos desenvolvido estudos e testes com castas quase perdidas de forma a recuperar e potenciar este valioso ativo.

• Na melhoria contínua e consistente da qualidade dos nossos vinhos

A procura do aumento da qualidade é uma atitude permanente perante as várias componentes e processos e, nesse sentido, temos vindo de forma sistemática a introduzir melhorias nos sistemas de produção.

• No desenvolvimento de uma imagem sofisticada e contemporânea

Refletir o caráter do nosso projeto e, simultaneamente, apostar na inovação é um desafio que nos diferencia.

Atualmente, com a produção de vinho por volta de 50.000 garrafas/ano, temos um projeto de pequena dimensão, mas, claramente, apostado na qualidade e num posicionamento diferenciado. Queremos vinificar apenas a produção própria, mantendo um carácter de Quinta e sermos reconhecidos como produtores de excelência.

# Caracterização da Região

Considerada a região demarcada mais antiga do mundo, a região do Douro tornou-se famosa graças à produção de um vinho fortificado de características únicas – o Vinho do Porto. A partir de 1756, altura em que a região do Douro começou a produzir vinhos de elevada qualidade, a paisagem foi transformada num belo vale esculpido em socalcos que atualmente merece a classificação de Património da Humanidade pela UNESCO.

Com o decorrer dos anos, o terreno acidentado e os montes escarpados que outrora pareciam de cultivo impossível foram modelados pela mão humana numa impressionante escadaria coberta de vinhedos.

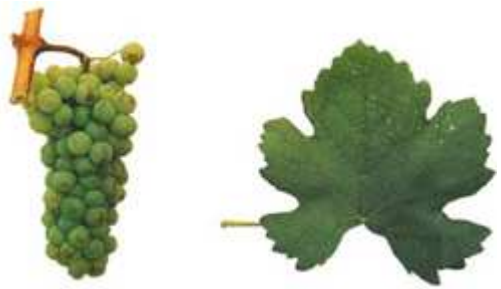
O rio Douro e os afluentes que serpenteiam pela região, bem como as serras do Marão e de Montemuro, que a protegem dos ventos, criam as condições ideais para a produção de uvas suculentas.

A abundância de castas no Douro é notável, e algumas das videiras mais antigas permitem produzir vinhos com uma estrutura e complexidade únicas. As principais castas usadas na região do Douro incluem a Touriga Franca, a Touriga Nacional, a Tinta Barroca, a Tinto Cão e a Tinta Roriz. Além do vinho do Porto, os vinhedos do Douro produzem também deliciosos vinhos de qualidade brancos e tintos.

# PRINCIPAIS CASTAS

**Gouveio**

Durante anos foi catalogada erradamente como Verdelho, condição que conduziu a algum desacerto entre as duas nomenclaturas. É uma casta produtiva e relativamente temporã, medianamente generosa nos rendimentos, sensível ao oídio e às chuvas tardias, com cachos médios e compactos que produzem uvas pequenas de cor verde-amarelada. Por ser uma casta naturalmente rica em ácidos, que proporciona vinhos frescos e vivos, a sua difusão a Sul, sobretudo ao Alentejo, tem sido frutuosa e célere. Dá origem a vinhos de acidez firme e boa graduação alcoólica, encorpados, de aromas frescos e citrinos, com notas a pêssego e anis, com bom equilíbrio entre acidez e açúcar. Desfruta de boas condições para apresentar um bom envelhecimento em garrafa.



**Donzelinho**

é uma variedade de uva branca portuguesa encontrada, principalmente, no nordeste de Portugal, nas regiões do Douro e em Transmontano. Durante a década de 1990, a área destinada ao cultivo da uva Donzelinho era de cerca de 650 hectares, onde a maior parte das vinhas eram plantadas nas encostas de granito do Vale do Douro. Na região portuguesa, a variedade é utilizada na elaboração de vinhos fortificados – ingrediente chave na produção dos vinhos brancos do Porto – e de vinhos de mesa seco. Os vinhos de mesa seco Donzelinho são elaborados em um estilo claro e nítido, com uma coloração amarelo-limão e um toque distintivo de lavanda no nariz. Na vinha, essa variedade apresenta uma maturação precoce e um rendimento baixo, quando comparado com outras uvas.

# PRINCIPAIS CASTAS

**Malvasia Fina ou Boal**

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 como em Távora-Varosa, principalmente quando vinificada cedo, com acidez mais elevada. Produz vinhos de coloração amarelo cítrico de boa qualidade e elegantes com potencial para envelhecer.

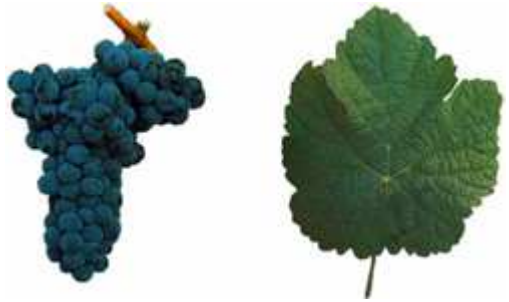
**Viosinho**

É uma variedade de valorização recente, igualmente apropriada para o vinho do Porto e vinhos tranquilos. Infelizmente, é também uma variedade pouco produtiva, com rendimentos muito baixos, o que ajuda a explicar a popularidade reduzida. Apesar de pouco aromática, oferece um excelente equilíbrio entre açúcar e acidez, proporcionando vinhos estruturados, encorpados e ricos em álcool. Apresenta cachos e bagos pequenos, de maturação precoce, muito sensíveis ao oídio e à podridão, preferindo os climas quentes e soalheiros. Dá origem a vinhos estruturados e potentes, a que, no entanto, falta habitualmente vigor e frescura. Por isso é regularmente lotada com outras castas, capazes de acrescentar a acidez e riqueza aromática que por vezes lhe parecem faltar.

# PRINCIPAIS CASTAS

**Tinta Barroca**

É uma casta pródiga no rendimento, generosa no grau alcoólico, conseguindo combinar produções elevadas com teores de açúcar generosos. Convive mal com os excessos de calor e stress hídrico, pacificando com facilidade em sobre maturações súbitas. Regular na produção e resistente a doenças e pragas, dá origem a vinhos bem compostos de cor, macios mas rudes e rústicos, de elevado potencial alcoólico. Raramente é engarrafada em estreme, estando presente na maioria dos lotes durienses. Na África do Sul assumiu um protagonismo desusado, sendo aproveitada regularmente nos vinhos tranquilos e generosos do país austral.



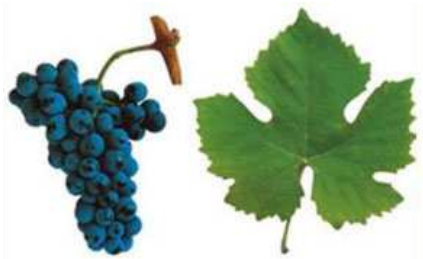
**Touriga Franca**

A sua popularidade fundamenta-se na extrema versatilidade, produtividade, equilíbrio e regularidade da produção, bem como na boa sanidade geral. Desenvolve-se num ciclo vegetativo longo, proporcionando vinhos ricos em cor. Com cachos médios ou grandes, de bagos médios e arredondados, a Touriga Franca é um dos pilares estruturais dos lotes durienses, assomando de forma decisiva no Vinho do Porto e nos vinhos de mesa. Graças à forte concentração de taninos, contribui para o bom envelhecimento dos lotes onde participa. Oferece fruta farta, proporcionando vinhos de corpo denso e estrutura firme mas, simultaneamente, elegantes. Por regra os vinhos sugerem notas florais de rosas, flores silvestres, amoras e esteva, sendo regularmente associada com as castas Tinta Roriz e Touriga Nacional.

# 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.



**Tinta Roriz, Aragonês, 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

**Tinta Cão**

Por ser quase economicamente inviável, ao oferecer uma produtividade incrivelmente baixa, a sua sobrevivência já esteve em risco. Possui cachos muito pequenos, apresentando-se como uma variedade de maturação tardia. A sua película densa e grossa garante-lhe uma resistência adequada aos ataques de míldio e podridão. A boca evidencia a grandeza da casta, visível no equilíbrio perfeito entre taninos, acidez e açúcar, na suavidade e dureza dos taninos, dando corpo a vinhos florais, densos, sólidos e duradouros. É frequentemente lotada com as castas Touriga Nacional e Aragonez, entre outras. Produz vinhos carregados de cor, com aromas delicados e florais.

EST.D 1870

# MARITÁVORA

DOURO

Quinta de Maritávora

Valorizar um património cultural e familiar com mais de 150 anos de história e tradição.

DOURO
PORTUGAL
MARITÁVORA

# 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 16ºC 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 6ºC a 10ºC.

## 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 16ºC 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 16ºC a 20ºC.

## 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

## Maritávora Porto Tawny

Grau: 19,5 % vol.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão

Vinificação: Cubas de Carvalho.

Apreciação: O Vinho do Porto Maritávora é uma mistura de uvas selecionadas e amadurecidas em pequenas cubas de carvalho. O aroma combina frutas maduras com frutas secas e canela.

Harmonização: Pronto para beber, acompanha perfeitamente sobremesas doces e também pode ser desfrutado sozinho como um aperitivo.

## Maritávora Porto White

Grau: 19,5 % vol.

Castas: Gouveio, Donzelinho, Viosinho e Malvasia Fina

Vinificação: Cubas de Carvalho.

Apreciação: Típico Porto Branco com notas castanhas. Remete a frutos maduros e especiarias no nariz. Vinho rico, untuoso, explosivo e persistente.

Harmonização: Pronto para beber, pode ser apreciado como aperitivo, bem como digestivo. Ideal para acompanhar pasteis de natas bem quentinhos.

# CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

**Maritávora N°6**

Grau: 13,5 % vol.

Castas: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Vinificação: 50% do vinho foi fermentado pelo método tradicional, com pisa a pé, em lagares tradicionais de pedra. Os outros 50% foram fermentados sem leveduras, com temperatura controlada durante 10 dias.

Estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês. Possui os dois certificados de vinhos orgânicos pela Comunidade Europeia: – O Certificado VERDE significa que todo o processo e práticas de cultivo das uvas foi conduzido de formal totalmente orgânica e sem adição de defensivos químicos. – O Certificado PRETO significa que todo o processo de vinificação, envelhecimento e produção, foram feitos com manejo natural, sem adições de produtos químicos e leveduras.

Harmonização: Carnes vermelhas e queijo.

Este produto é um oferecimento especial da **Cave D'Or** em parceria com a **Quinta de Maritávora** uma empresa, reconhecida internacionalmente e produz vinhos do Douro que alinham mais de 150 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 prestigio, 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.