




CASA DO BARROSO
WINE & TOURISM

KANGOO MAXI

RENAULT

WWW.CASADOBARROSO.COM
CASA DO BARROSO
R. 25, 5014-000

ÍNDICE

A História	3
Principais Castas	6
Casa do Barroso	7
Dicas	9
Características e Harmonizações	10
Sobre Nós	11

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 2021 | All rights reserved
www.cavedor.com.br



CASA DO BARROSO
Since 1730

A Casa do Barroso é uma casa de família que tem sido mantida com carinho, de geração em geração. Foi recuperada para a modernidade dos nossos dias, mantendo os traços dos tempos passados. Toda a pedra original foi mantida e recuperámos o canastro que, outrora usado para secar o milho, é agora o símbolo que representa a nossa marca.

A HISTÓRIA



A HISTÓRIA

A Casa do Barroso foi construída em 1730. Trata-se de uma casa inserida na pequena Aldeia de Cunhas, concelho de Cabeceiras de Basto, no Distrito de Braga, que tem cerca de 60 habitantes que se dedicam, essencialmente, à atividade pastorícia e pequenas culturas de vinho e de cereais.

A reconstrução da Casa do Barroso foi iniciada em 2012, tendo sido totalmente terminada em junho de 2018. É constituída por 6 habitações no seu interior, totalmente independentes, que garantem uma experiência inesquecível e um refúgio na natureza com todo o conforto que necessita.



Vinho Casa do Barroso

O vinho sempre representou um meio de subsistência na pequena Aldeia de Cunhas e, por consequência, tornou-se parte da sua identidade. Por sua vez, o vinho produzido pela Casa do Barroso primou, historicamente, pela sua qualidade.

Em 2013, os irmãos Jorge e Pedro Barroso, representantes da atual geração, conscientes do peso da herança e respeito pela memória, iniciaram um processo de reconversão da vinha com utilização de novos sistemas de plantação e condução, procurando encontrar sempre o equilíbrio entre a viabilidade económica e a preservação do meio ambiente, respeitando as obrigações sociais e culturais da comunidade em que o projeto se insere.

Nesse propósito, foi dado especial enfoque à casta Alvarinho, que apesar de pouco produtiva, é uma casta de personalidade e temperamento forte. O nosso compromisso é de associar a denominação Casa do Barroso unicamente a vinhos de forte carácter, reconhecida qualidade e, inevitavelmente, inesquecíveis. Este é o caso dos vinhos Casa do Barroso Alvarinho Reserva e Casa do Barroso Alvarinho Superior: elegantes, especiais e inesquecíveis.

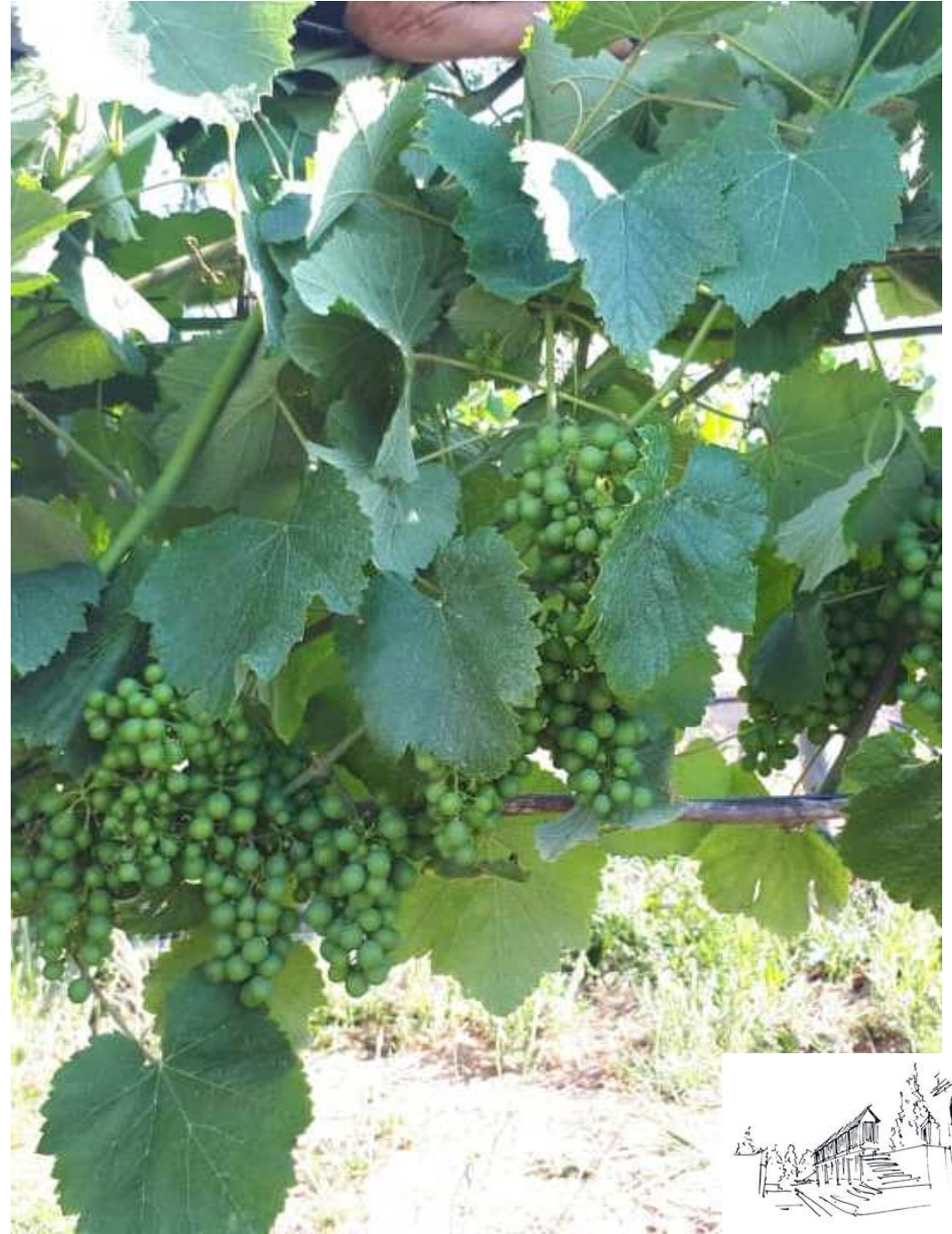


PRINCIPAIS CASTAS

Alavrinho

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, 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.





CASA DO BARROSO
Since 1730

Casa do Barroso

**Uma casa com história,
no Norte de Portugal.**



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

Casa do Barroso Alvarinho Reserva

Teor Alcoólico: 13% vol.

Castas: 100% Alvarinho

Vinificação: Elaborado a partir da seleção das melhores uvas. Fermentação em cubas de inox com battonêge.

Apreciação: Cor esverdeada. Aroma intenso, toque tropical e ligeiro vegetal. Vinho com volume de boca e muita frescura.

Harmonização: Ideal para saladas, peixes, carnes brancas e grelhados. E como aperitivo.





CASA DO BARROSO

Since 1730

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

