

The background is a warm, golden-yellow color with a repeating embossed pattern of the words 'ARCOS REI' and 'CALLE SDO RIBEIRO'. Several golden, reflective spheres of varying sizes are scattered across the scene, some in sharp focus and others blurred. A bright light source in the upper left corner creates a soft glow and lens flare effect.

**Arcos Rei**

**DICAS & HARMONIZAÇÕES**

# ÍNDICE

---

A História	3
Principais Castas	6
Arcos Rei	10
Dicas	11
Características e Harmonizações	12
Sobre Nós	13

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)



# A HISTÓRIA

Um know-how de três gerações faz vinho de qualidade comprovada. No início dos anos 50, a nossa família produzia para grandes empresas da Bairrada, que confiavam que o produto que talhávamos era o ideal para representar as suas marcas. No entanto, no início da década de 90, chegou o tempo de trabalharmos para nós e começar a engarrafar o nosso próprio vinho do Dão, com as uvas da Quinta de São Pedro.

Em 1995, adquirimos as instalações de umas caves na Bairrada, em Anadia, e fundámos a Arcos do Rei, juntando ao portfólio vinhos desta região e do Douro. Mais tarde, respondendo à demanda do mercado, alargámos a gama para Vinho Verde, Lisboa e Alentejo, não esquecendo os espumantes e os vinhos fortificados. Tínhamos pretensão de nos tornarmos grandes.

## Tradição e Modernidade

Simplicidade, exigência e respeito pelos costumes para estar mais perto de si e dos pequenos prazeres.



# A HISTÓRIA

---

## A Perfeição

Mas crescer também significa maior responsabilidade, não só pelo ambiente, mas também perante o consumidor. É por isso que a Arcos do Rei foi uma das primeiras empresas de vinho portuguesas a alcançar a norma IFS – International Food Standard, uma certificação de qualidade. Isto significa que os nossos produtos oferecem uma garantia extra de segurança sanitária e alimentar, pois não basta que os vinhos sejam bons, é fundamental que, em moderação, sejam absolutamente seguros para a saúde. É este o compromisso da nossa empresa: com a chancela de qualidade da nossa equipa de enologia, um vinho para cada mesa.



# A HISTÓRIA

---

## PERSEVERANÇA E DEDICAÇÃO

### Valores

A tradição aliada a valores de trabalho e perseverança moldou uma tendência de qualidade que está patente em toda a produção de vinhos das Caves Arcos do Rei e se perpetuou, no conhecimento e prática, à geração atual.

## IDEAIS PARA UM FUTURO

### Visão

20 anos de solidez comprovada na exportação, aliados a uma constante inovação tecnológica, marcando sempre a qualidade dos produtos das Caves Arcos do Rei.

## DEDICAÇÃO E ESFORÇO

### Resultados

Presença no restrito leque de empresas com a certificação alemã IFS – International Food Standard, reflexo da elevada qualidade do grupo e que representa uma condição essencial para estar presente em certos mercados.



# 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.



## Syrah

Casta internacional muito difundida mundo afora, tem sua origem no norte do vale do Rhone, onde manifesta todo seu esplendor, sua exuberante fruta (principalmente amora), sua grande robustez, boa acidez garantindo excelente estrutura, toque característico de pimenta do reino, de defumado, podendo apresentar um toque vegetal, harmoniza bem com carnes vermelhas, carne de caça, et. Em Portugal participa do corte de vinhos regionais em algumas regiões como no Alentejo, e é muito difundida no Novo Mundo do Vinho tendo muito bons resultados na Austrália, na Espanha, Argentina, África do Sul, Estados Unidos, Itália Chile, preferencialmente em regiões de clima quente.

# 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.



## Baga

É uma casta vigorosa, com cachos de bagos pequenos, de maturação tardia, necessitando de mondas diligentes para conseguir manter a qualidade e maturação correta da fruta. Sofre com as primeiras chuvas de Setembro, preferindo os solos argilosos e com boa exposição solar. Com boas maturações, e em anos secos, os vinhos da casta Baga assumem uma cor profunda, com fruta de bagas silvestres bem definida, ameixa preta, taninos sólidos e acidez mordaz, com notas de café, erva seca, tabaco e fumo. Os vinhos da casta Baga apresentam um enorme potencial de envelhecimento em garrafa.

# PRINCIPAIS CASTAS

## Cercial

A Casta branca Cercial é cultivada em diferentes regiões vitícolas. Especial destaque nas área de DOC Bairrada, DOC Dão e DOP Dão-Lafões, esta última parte da Região do Dão. De acordo com a região pode adoptar diferentes grafias e apresentar características ligeiramente diferentes.



## Bical

Elevado potencial alcoólico, levemente deficitária no equilíbrio da acidez. Apesar de muito resistente à podridão, é peculiarmente sensível ao oídio. Os vinhos resultantes são especialmente macios e aromáticos, frescos e bem estruturados. As notas de pêsego e alperce são os traços aromáticos mais distintivos, acompanhadas por vezes, e nos anos mais maduros, por discretas e sensuais notas de fruta tropical. A casta apresenta excelentes resultados quando estagiada em madeira, sobretudo quando em contacto prolongado com as borras. Na Bairrada a casta Bical é muito utilizada na produção de espumante, sendo frequentemente associada nos lotes com as castas Arinto e Cercial.



# PRINCIPAIS CASTAS

---

## **Maria Gomes**

Essa variedade de uva, também conhecida pelo nome Fernão Pires, é considerada uma das uvas mais antigas de Portugal. Muito tradicional, ela é amplamente cultivada em todas as áreas produtoras de vinho do país. Mas ela mais tem presença mais acentuada nas regiões do Tejo e da Bairrada, onde oficialmente 'atende' pelo nome Maria Gomes.



Arcos Rei

“Conservar os ensinamentos do passado e adaptá-los à atualidade para proporcionar sempre mais e melhor aos apreciadores de um vinho com história.”

Eis a nossa máxima diária.



# 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

---

## Vasco da Gama Reserva Bruto

Grau: 12,5% vol.

Castas: Bical, Cercial, Maria Gomes, Baga

Vinificação: Mínimo de 12 meses em garrafa ao qual se segue um período de “rémuage” antes do “dégorgement”.

Apreciação: Cor citrina pálida. Bolha fina e persistente com boa perlage. Aromas florais e de fruta branca pouco madura e ligeiras notas tropicais e citrinas. Sabor suave, mas persistente com um fim fresco e cremoso. Boa acidez e estrutura que confere um bom potencial gastronómico. Com mais tempo em garrafa pode ganhar algumas notas do tipo tostados ou mel.

Harmonização: Como aperitivo, com sobremesas ou até acompanhando pratos de carne ou peixe.



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.

