

QUINTA - MONTEIRO DE MATOS
SOC. AGRÍCOLA

ÍNDICE

| | |
|---------------------------------|----|
| A História | 3 |
| Principais Castas | 5 |
| A Quinta Monteiro de Matos | 8 |
| Dicas | 11 |
| Características e Harmonizações | 13 |
| Sobre Nós | 18 |

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 2022 | All rights reserved
www.cavedor.com.br



Quinta Monteiro de Matos



A HISTÓRIA

A Quinta Monteiro de Matos é uma empresa vinícola familiar, localizada na Região do Tejo, iniciada em meados do século XX, por António Monteiro de Matos. Após duas décadas, António Monteiro de Matos adquiriu mais terras para plantar mais vinhas, a fim de ter produção para as demandas, que foram aumentando ano após ano.

Hoje em dia, com a 3ª geração da família na cabeça do negócio, nossos vinhos estão em mais de 20 países, e nossas vendas de exportação já são 75% das vendas totais do grupo. Temos uma gama de vinhos, desde o vinhos de nível de entrada, médio e alto, com vinhos reconhecidos com selo de qualidade.

A cultura, a técnica, o ambiente e os misteriosos que estão ao redor do vinho, fazem desta bebida uma das mais interessantes do mundo. Se acrescentar a estas características o ambiente relaxante e calmo, e com as vistas únicas sobre as vinhas, chegará à Quinta Monteiro de Matos. Este é um lugar onde você pode desfrutar da amizade, vinhos, comida regional e todo o ambiente em torno das vinhas.

A HISTÓRIA

Caracterização da Região



A região do Tejo, em Portugal, antes denominada Ribatejo, sempre se destacou como sendo o coração agrícola do País e por muito tempo passou a imagem errada de região de vinhos de pouca qualidade e expressão, com grandes volumes e preços baixos.

Essa imagem vem sendo mudada graças à uma nova estratégia de marketing, a começar pela mudança do nome da marca (hoje, vinhos do Tejo), que vem estimulando os produtores vinícolas do Tejo a buscar alta qualidade em seus vinhos, graças à utilização de tecnologia moderna nas cantinas e à valorização da riqueza de suas castas autóctones, aliadas ao cuidado com o solo e o plantio, objetivando abrir novas frentes de mercado com projeção nacional e internacional, sempre com o foco na qualidade.

A região vinícola do Tejo abrange as sub-regiões de Tomar, Santarém, Cartaxo, Coruche, Chamusca e Almerim e é influenciada pelo clima sub-mediterrâneo e pelo rio Tejo, maior rio português, gerando vinhos brancos ricos, frutados e de ótima acidez, e tintos complexos e elegantes.

A principal uva branca da região é a Fernão Pires que, em corte com outras castas brancas como Arinto, Verdelho, Viognier e Sauvignon Blanc, dá excelentes vinhos frescos e aromáticos. As principais tintas nativas como a Trincadeira e a Touriga Nacional são combinadas com cepas internacionais como a Cabernet Sauvignon, a Merlot e a Syrah, gerando vinhos de grande expressão.

PRINCIPAIS CASTAS

Antão Vaz

Antão Vaz é a alma dos melhores vinhos brancos do Alentejo. E é tão única, que é das poucas uvas para as quais não se encontram sinônimos... Essa é uma variedade que tem origem na Vidigueira, no sul do Alentejo e até bem pouco tempo estava restrita a essa região. Consistente e produtiva, a vinha da Antão Vaz é bastante resistente à seca e a doenças e é ideal para o cultivo em clima quente. É uma uva que amadurece de maneira homogênea, facilitando o trabalho do viticultor.



Chardonnay

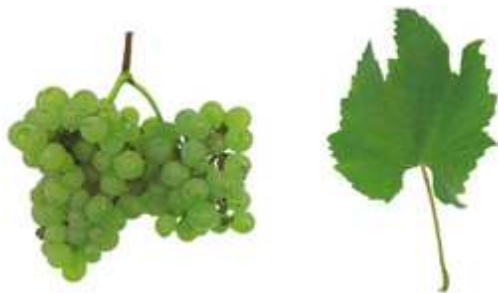
Casta internacional de origem francesa, produz vinhos de estilos variados indo do extremamente leve, cítrico e fresco, os Chablis, (na Borgonha), aos vinhos simples, fazendo corte com a Pinot Meunier e a Pinot Noir(em Champagne), ou vindo varietal nos blanc de blanc (também em Champagne), aos exemplares 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

Fernão Pires

A casta Fernão Pires | Maria Gomes proporciona vinhos brancos leves, frutados e perfumados cujo aroma faz lembrar o vinho moscatel. Os sabores de citrinos e os aromas florais são mais frescos quando é vindimada cedo para um consumo rápido. Também é utilizada em espumantes e pode, ocasionalmente, ser vindimada em colheita tardia para produzir vinhos doces.

É a casta branca mais cultivada em Portugal e é amplamente plantada por todo o país, em particular ao longo da costa ocidental, incluindo a Península de Setúbal, Tejo, Lisboa e Bairrada. Também é conhecida como Maria Gomes.



Syrah

Castas internacionais muito difundidas 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. Produz excelentes exemplares na Côte Rôtie e Hermitage, e faz parte do corte do Château-Neuf-du-Pape no vale do Rhone. 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

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.



Aragonês, Tinta Roriz, 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.



Quinta Monteiro de Matos



Quinta Monteiro de Matos
Venha descobrir o mistério
ao redor do vinho





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

Vilena Rosé

Grau: 12% vol.

Castas: Aragonês e Syrah

Vinificação: Maceração de curta duração, prensagem em baixa pressão, fermentação com controle de temperatura baixa e estabilização a frio.

Apreciação: De coloração cereja intensa e reflexos violáceos. Aromas de frutos vermelhos maduros bem nítidos, lembrando morangos, framboesas e groselhas. Aroma baste fino, intenso e de média persistência. De sabor seco e sávido, com álcool equilibrado que o deixa sedoso e macio. De corpo leve e refrescante.

Harmonização: Saladas e sopas frias, carnes brancas, aperitivos, canapés.



Vilena Branco

Grau: 12,5% vol.

Castas: Antão Vaz, Fernão Pires e Chardonnay

Vinificação: Fermentação em cubas de inox a temperatura baixa.

Apreciação: Vinho de coloração amarelo palha, translúcido e brilhante que nos prenuncia uma boa acidez, leveza e frescor. Aroma fragrante, de frutas cítricas como nectarina e capim limão.

Harmonização: Saladas e sopas frias, carnes brancas, aperitivos, canapés.



CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Vilena Tinto

Grau: 13% vol.

Castas: Aragonês e Syrah

Vinificação: Cubas de inox com temperatura controlada.

Apreciação: Vinho de cor rubi intenso, traços violáceos, brilhante e de regular transparência. Aroma frutado, nítido de frutas vermelhas frescas, recém colhidas. Sabor agradável e aveludado.

Harmonização: canapés, pizzas, massas, rosbifes, aves, peixes leves e carpaccios



Encostas de Paul

Grau: 14% vol.

Castas: Syrah e Touriga Nacional

Vinificação: Cubas de inox.

Apreciação: Rubi intenso com tons granada, muito boa cor! Seu aroma é rústico com defumado notável devido ao terroir da Syrah que o compõe. Frutas vermelhas e maduras com final de chocolate meio amargo, excelente aroma. No gustativo é bastante macio, com taninos aveludados e acidez em justa posição, tem boa persistência e termina bem.

Harmonização: Carnes vermelhas, churrasco de carne e tambaqui, massas ao funghi, gorgonzola e queijos amanteigados.



A PERFEITA HARMONIZAÇÃO

Touro de Paul

Grau: 13% vol.

Castas: Aragonês e Syrah

Vinificação: Cubas de inox com temperatura controlada.

Apreciação: Vinho de cor rubi intenso, traços violáceos e brilhante. Aroma frutado, nítido de frutas vermelhas frescas, recém colhidas. Sabor agradável e aveludado. Correto e macio, com taninos, acidez e álcool bem equilibrados.

Harmonização: aves, peixes
assados e queijos
amanteigados.



Terras de Paul

Grau: 14% vol.

Castas: Syrah e Touriga Nacional

Vinificação: Tradicional em cubas de inox e temperatura controlada.

Apreciação: Rubi intenso com tons granada, muito boa cor! Seu aroma é rústico com defumado notável devido ao terroir da Syrah que o compõe. Frutas vermelhas e maduras com final de chocolate meio amargo, excelente aroma! No gustativo é bastante macio, com taninos aveludados e acidez em justa posição, tem boa persistência e termina bem.

Harmonização: Carnes vermelhas, churrasco de carne e tambaqui, massas ao funghi, gorgonzola e queijos amanteigados.



A PERFEITA HARMONIZAÇÃO

Reserva do Paul Syrah

Grau: 14% vol.

Castas: 100% Syrah

Vinificação: Em toneis de aço inoxidável com temperatura controlada, seguido de 6 meses de estágio em barrica.

Apreciação: Apresenta cor granada intensa. Aromas a geleia de frutos vermelhos e compota. Os taninos envolventes, conferem-lhe uma estrutura muito equilibrada e agradável, terminando com persistentes notas de fruta preta.

Harmonização: Carnes vermelhas, churrasco, massas ao funghi, gorgonzola e queijos amanteigados.



Reserva do Paul Touriga Nacional

Grau: 15% vol.

Castas: 100% Touriga Nacional

Vinificação: Em toneis de aço inoxidável com temperatura controlada, seguido de 6 meses de estágio em barrica.

Apreciação: Cor granada intensa. Aroma de fruta preta madura e algumas notas florais. Taninos suaves, mas firmes, com final de boca prolongado.

Harmonização: Carnes vermelhas, churrasco, massas ao funghi, gorgonzola e queijos amanteigados.



A PERFEITA HARMONIZAÇÃO

Reserva do Paul Selection

Grau: 14,5% vol.

Castas: Touriga Nacional (40%), Syrah (40%) e Cabernet Sauvignon (20%)

Apreciação: Cor granada intenso, com aroma complexo a frutos pretos. Os taninos conferem-lhe uma estrutura muito agradável, com um final longo e persistente.

Harmonização: Carnes vermelhas, churrasco, massas e queijos de longa maturação.



Grande Reserva do Paul

Grau: 16,5% vol.

Castas: Touriga Nacional e Syrah

Apreciação: Cor granada intenso, com uma boa intensidade de frutos silvestres e notas de café e chocolate. Taninos suaves e um final persistente.

Harmonização: Carnes vermelhas, churrasco, massas ao funghi, gorgonzola e queijos amanteigados.





Quinta Monteiro de Matos

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.

