

KUKAMAR

ᐃᐅ
ᐃ

CASTELO
RODRIGO

VINHOS DE EXCELÊNCIA NA MONTANHA

WINES OF EXCELLENCE IN MOUNTAIN



PRODUTO DE PORTUGAL



REGO
DOC BRANCO RESERVA
WHITE RESERVE

CASTAS Síria, Arinto e Malvasia Fina
VINIFICAÇÃO Vinificado a temperatura controlada. Estágio de 3 meses em barricas de carvalho francês.

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com acompanhamento de maturação. Acompanha pratos de peixe e marisco.

VARIETY Síria, Arinto and Malvasia Fina
WINEMAKING Controlled temperature fermentation. Spent 3 month in French oak.

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation. Accompanies fish and seafood dishes.

REGO
TINTO | RED
DOC

CASTAS Tinta Roriz, Rufete, Marufo e Touriga Franca
VINIFICAÇÃO Vinificado com maceração e controle de temperatura de fermentação.

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com controle de maturação. Acompanha pratos de carne e queijos.

VARIETY Tinta Roriz, Rufete, Marufo and Touriga Franca
WINEMAKING Temperature control fermentation maceration.

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation. Accompanies meat dishes and cheeses.



REGO
SÍRIA
DOC

CASTAS Síria
VINIFICAÇÃO Vinificado a temperatura controlada.

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com controle de maturação. Acompanha pratos de peixe, marisco e carnes brancas.

VARIETY Síria
WINEMAKING Controlled temperature fermentation.

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation. Serve with fish dishes, seafood and white meats.



REGO
TOURIGA NACIONAL
DOC

CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vinificado em maceração prolongada com controle de temperatura de fermentação. Estágio durante 6 meses em barricas de carvalho francês

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com controle de maturação. Acompanha pratos de carnes vermelhas grelhadas e assadas.

VARIETY Touriga Nacional
WINEMAKING Temperature control fermentation with prolonged maceration. Spent 6 month in French oak

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation. Accompanies grilled and roasted red meats.



REGO
DOC TINTO RESERVA
RED RESERVE

CASTAS Touriga Nacional e Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Maceração prolongada com controle de temperatura de fermentação. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com acompanhamento de maturação. Acompanha pratos de carne e queijos.

VARIETY Touriga Nacional and Tinta Roriz
WINEMAKING Temperature control fermentation with prolonged maceration. Spent 6 month in French and American oak.

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation. Accompanies meat dishes and cheeses.



CASTELO RODRIGO



NO SOPÉ DA **SERRA DA MAROFA**, ENTRE OS VALES DOS RIOS **CÔA** E **ÁGUEDA**, QUE DESAGUAM NO INTERNACIONAL E VIZINHO **RIO DOURO**, SITUA-SE **FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO**, VILA DE **TRADIÇÃO VINÍCOLA** ONDE SE PRODUZEM VINHOS DE ELEVADA QUALIDADE.

Foi por volta do século XII que os monges de Cister habitaram o Convento de Santa Maria de Aguiar e com o seu saber, iniciaram na região a cultura da vinha e a produção do vinho.

Hoje, a Adega Castelo Rodrigo assume-se como herdeira desse Saber e Arte. Fundada em 1956, por 154 sócios, conta actualmente com 800.

Anualmente e em média a Adega Castelo Rodrigo recebe aproximadamente 8 500 000 Kg de uvas, obtendo uma produção de cerca 6.500.000 de litros de vinho dos quais cerca de 55% branco e os 45% restantes tinto.

A nossa Adega pertence à Região Demarcada da Beira Interior, sub-região de Castelo Rodrigo. Esta sub-região é caracterizada por um clima Continental/Mediterrânico, com solos onde prevalecem os xistos e arenitos.

As castas predominantes, são no caso das uvas brancas: a Síría e Malvasia Fina e no caso das uvas tintas: o Marufo, o Rufete, a Touriga Nacional, a Touriga Franca e a Tinta Roriz.

Têm sido criados desde sempre e ao longo dos anos, vinhos de incontestável qualidade como confirmam o considerável número de prémios obtidos, a nível Nacional e Internacional pela nossa Adega.



KUKAMAR



BACALA
BRANCO ADAMADO
MEDIUM DRY TABLE WINE

CASTAS Síria e Malvasia Fina com outras castas regionais em menor percentagem
VINIFICAÇÃO Fermentação lenta a baixa temperatura

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo.
Ideal como aperitivo, acompanha bem peixes e mariscos, sobremesas, tortas, gelados ou frutas.

VARIETY Síria and Malvasia Fina with other grapes varieties in small percentage
WINEMAKING Slowly fermented at low temperature

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo.
Ideal as an aperitif, goes well with fish and seafood, desserts, pies, ice cream or fruit.

CASTELO RODRIGO
ESPUMANTE BRANCO BRUTO
WHITE BRUT SPARKLING

CASTA Síria e Malvasia Fina com outras castas regionais em menor percentagem
VINIFICAÇÃO Fermentação lenta a baixa temperatura

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo.
Ideal como aperitivo, acompanha bem peixes e marisco, sobremesas, tortas, gelados ou frutas.

VARIETY Síria and Malvasia Fina with other grapes varieties in small percentage
WINEMAKING Slowly fermented at low temperature

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo.
Ideal as an aperitif, pies, ice cream or fruit.



BACALA
BRANCO | WHITE

CASTAS Síria e Malvasia Fina com outras castas regionais em menor percentagem
VINIFICAÇÃO Fermentação lenta a baixa temperatura

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo.
Acompanha pratos de peixe e marisco.

VARIETY Síria and Malvasia Fina with other grapes varieties in small percentage
WINEMAKING Slowly fermented at low temperature

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo.
Serve with fish dishes and seafood.



BACALA
TINTO | RED

CASTAS Marufo ou Mourisco e Rufete
VINIFICAÇÃO Vinificado com maceração e controle de temperatura

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo.
Acompanha pratos de carne e queijos.

VARIETY Marufo or Mourisco and Rufete
WINEMAKING Temperature control fermentation maceration

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo
Accompanies meat dishes and cheeses.



BACALA
ROSÉ | ROSE

CASTAS Touriga Nacional e Marufo
VINIFICAÇÃO Fermentação lenta a baixa temperatura

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo.
Como aperitivo ou com pratos da cozinha mediterrânica em geral.

VARIETY Touriga Nacional and Marufo
WINEMAKING Slowly fermented at low temperature

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo.
As an aperitif or with dishes of mediterranean cuisine in general.

CASTELO RODRIGO



WITH THE MAJESTIC **SERRA DA MAROFA** AS AN ASTONISHING AND BREATHTAKING BACKGROUND, BETWEEN THE VALLEYS OF THE RIVERS **CÔA** AND **ÁGUEDA**, WHICH FLOW INTO THE INTERNATIONAL AND NEIGHBOURING **DOURO RIVER**, WE FIND THE BEAUTIFUL AND PICTURESQUE VILLAGE OF **FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO**. IT HAS BEEN RECOGNIZED AS A WINE TRADITION VILLAGE WHERE HIGH QUALITY WINES HAVE BEEN BEING PRODUCED FOR MANY YEARS NOW.

It was during the 12th century that the Cistercian monks, who inhabited the nearby convent of Santa Maria de Aguiar, started the cultivation of vineyards and placed all their knowledge and mastery in the production of wines of excellence.

Today, Figueira de Castelo Rodrigo's winery is assumed as the heir of their knowledge and art. Founded in 1956 by 154 members, it currently has 800.

Every year, on harvest season, our cellar receives approximately 8.5 million kg of grapes obtaining a production of about 6.5 million liters of wine of which about 55% is white and the remaining 45% is red.

Our wine cellar belongs to the demarcated region of "Beira Interior" in the sub-region of Castelo Rodrigo. This sub-region is characterized by a continental/mediterranean climate with soils where the shales and sandstones prevail.

In the case of white grapes the predominant varieties are: Síria and Malvasia Fina and in the case of red grapes we have the marufo, the rufete, Touriga Nacional and Tinta Roriz.

KUKAMAR



CONVENTO DE AGUIAR
DOC BRANCO RESERVA
WHITE RESERVE

CASTAS Síria, Arinto e Malvasia Fina
VINIFICAÇÃO Vinificado a temperatura controlada. Estágio de 3 meses em barricas de carvalho francês.

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com acompanhamento de maturação. Acompanha pratos de peixe e marisco.

VARIETY Síria, Arinto and Malvasia Fina
WINEMAKING Controlled temperature fermentation. Spent 3 month in French oak.

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation. Accompanies fish and seafood dishes.



FORTALEZA DE ALMEIDA
SÍRIA
DOC

CASTAS Síria
VINIFICAÇÃO Vinificado a temperatura controlada.

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com controle de maturação. Acompanha pratos de peixe, marisco e carnes brancas.

VARIETY Síria
WINEMAKING Controlled temperature fermentation.

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation. Serve with fish dishes, seafood and white meats.



CONVENTO DE AGUIAR
DOC TINTO RESERVA
RED RESERVE

CASTAS Touriga Nacional e Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Maceração prolongada com controle de temperatura de fermentação. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com acompanhamento de maturação. Acompanha pratos de carne e queijos.

VARIETY Touriga Nacional and Tinta Roriz
WINEMAKING Temperature control fermentation with prolonged maceration. Spent 6 month in French and American oak.

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation. Accompanies meat dishes and cheeses.

FORTALEZA DE ALMEIDA
TOURIGA NACIONAL
DOC

CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vinificado em maceração prolongada com controle de temperatura de fermentação. Estágio durante 6 meses em barricas de carvalho francês

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com controle de maturação. Acompanha pratos de carnes vermelhas grelhadas e assadas.

VARIETY Touriga Nacional
WINEMAKING Temperature control fermentation with prolonged maceration. Spent 6 month in French oak

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation. Accompanies grilled and roasted red meats.





CONDE CASTELO RODRIGO
DOC TINTO RESERVA
RED RESERVE

CASTAS Touriga Nacional e Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Maceração prolongada com controle de temperatura de fermentação. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com acompanhamento de maturação. Acompanha pratos de carne e queijos.

VARIETY Touriga Nacional and Tinta Roriz
WINEMAKING Temperature control fermentation with prolonged maceration. Spent 9 month in French and American oak.

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation. Accompanies meat dishes and cheeses.





Bacala

CASTELO
RODRIGO

CONDE

CONVENTO
DE AGUIAR

FORTALEZA DE ALMEIDA

REGO

REGO FINE WINES

REGOWINES.COM

WWW.ADEGACASTELORODRIGO.PT

KUKAMAR

Importador/Distribuidor:

Kukamar Comércio de Gêneros Alimentícios Ltda

Rua Andaraí 820 / 830 Cep: 02117-001

São Paulo/SP Te.: 11 2262 2788

www.kukamar.com.br / vendas@kukamar.com.br