

SUZIN

SÃO JOAQUIM
Santa Catarina

CABERNET
SAUVIGNON

**SUPER
PREMIUM**

2 0 1 8

15,4%vol 750ml
VINHO NOBRE TINTO SECO

Suzin

VINHEDOS E VINHOS FINOS

ÍNDICE

A História	3
Principais Castas	5
A Suzin	9
Dicas	12
Características e Harmonizações	14
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](https://facebook.com/cavedorbistro)
[Instagram.com/cavedorbistro](https://instagram.com/cavedorbistro)

EDITORIAL
© Cavedor 2022 | All rights reserved
www.cavedor.com.br



VINHOS
DE 1.200
ALTITUDE

SUZIN

Vinhedos e Vinhos Finos

A HISTÓRIA

COLHIDO COM ALMA, ELABORADO COM O CORAÇÃO

A Vinícola Suzin, pioneira no plantio de uvas na região de São Joaquim iniciou suas atividades em 24 de Setembro de 2001, fundada pelo patriarca da família Zelindo Melci Suzin e por seus filhos Everson e Jeferson Suzin. As variedades cultivadas são Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Montepulciano, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec e Rebo.

A pequena produção permite tratamento diferenciados nas vinhas, como desfolha, condução dos ramos, seleção de cachos, raleio de bagas, tratos culturais específicos e colheita manual, o que nos permite entregar produtos de qualidade e excelência.





A HISTÓRIA

Para reduzir o impacto ambiental utilizamos roçadeira ecológica eliminando assim, o uso de herbicidas. Utilizamos também equipamento eletrodinâmico para aplicação de defensivos agrícolas. O vinhedo está localizado a 20 km do centro da cidade, a uma altitude de 1.200 m.s.n.m.

No verão, a temperatura chega a 28º C durante o dia caindo rapidamente a noite para até 5º C, fator este que permite à planta acumular maiores reservas de polifenóis, taninos, açúcares e material corante, um diferencial a mais para nossos vinhos, que são estruturados e potentes.

PRINCIPAIS CASTAS

Cabernet Sauvignon

Esta casta tem como característica importante a grande adaptabilidade em diferentes locais do mundo. Apresenta, em geral, baixa produtividade, o que leva à produção de vinhos melhores. Tem bastante afinidade pelo carvalho e o aroma de baunilha cedido pela madeira suaviza a agressividade natural do vinho novo. Ao mesmo tempo é também versátil, gerando desde tintos de grande cor e corpo, passando pelos tintos leves, rosados e espumantes.



Merlot

Tem boa adaptabilidade e é amplamente cultivada em todo o mundo. No Brasil é a casta tinta que é exigida na nossa primeira e por enquanto única denominação de origem (DO Vale dos Vinhedos), para receber no rótulo a designação Vale dos Vinhedos o vinho tinto, além de cumprir outras exigências tem que ter em sua composição pelo menos 85% de Merlot. Quando colhida logo que atinge a maturação ideal dá origem a vinhos que denotam aromas de frutos vermelhos e negros mais frescos porquanto mais ácidos como morangos, framboesas, groselha, e se mantém com mais frescor pois conserva índices mais altos de acidez, mais estruturados e elegantes do que quando são deixadas mais tempo no pé para amadurecer um pouco mais, nesse caso dominam mais intensamente aromas de frutos vermelhos e negros mais maduros como ameixa, mirtilo, amoras, notas de chocolate.

PRINCIPAIS CASTAS

Cabernet Franc

Produz vinhos de corpo leve a médio, cor de média profundidade, com boa acidez e macios. Aromas evidentes de frutos negros e vermelhos como groselha e framboesa, notas florais de violetas, dependendo da região algum toque mineral, de pimenta e notas vegetais. Além de fazer parte do corte bordelês, também está presente no Vale do Loire onde é a principal casta tinta.



Malbec

A uva Malbec é originária da região de Cahors, no sudoeste francês, mas que ficou mundialmente conhecida por sua produção vinícola na Argentina. Hoje, é a casta mais importante do país sul-americano, e gera rótulos exportados para todo o mundo.

Seus vinhos apresentam características marcantes, como textura encorpada e forte presença de taninos, e os sabores e aromas podem variar de acordo com o terroir da região produtora.

PRINCIPAIS CASTAS

Rebo

O Rebo é uma videira resultado de cruzamentos entre Merlot e Teroldego. Foi criada em 1948 por um geneticista agrícola italiano chamado Rebo Rigatti no centro de pesquisa San Michele all'Adige em Trentino. Vinhos de cor vermelho rubi, bem encorpados e com sabor com notas de frutas vermelhas escuras.



Petit Verdot

Essa uva, cujo nome faz referência aos cachos pequenos, devido à maturação tardia, e também a presença das uvas verdes misturadas às roxas, costuma originar vinhos mais robustos, com taninos presentes e coloração intensa. A intensidade da cor é resultado da casca grossa que concentra bastante tanino e antocianina, o pigmento responsável pela coloração.

Os aromas têm mais presença floral com notas de frutas maduras. Por ter essa pegada mais rústica, a Petit Verdot entra muitas vezes em cortes com outras uvas. Mas também é possível encontrar alguns varietais de muita qualidade, em que o enólogo soube domar os taninos e elaborou vinhos muito agradáveis.

PRINCIPAIS CASTAS

Pinot Noir

O Rebo é uma videira resultado de cruzamentos entre Merlot e Teroldego. Foi criada em 1948 por um geneticista agrícola italiano chamado Rebo Rigatti no centro de pesquisa San Michele all'Adige em Trentino. Vinhos de cor vermelho rubi, bem encorpados e com sabor com notas de frutas vermelhas escuras.



Sauvignon Blanc

A Sauvignon Blanc é uma variedade branca de origem francesa, da região de Bordeaux e do leste do vale do Loire. Seu nome tem origem nas palavras “sauvage”, que quer dizer selvagem, e “vingnon”, significa vinha.

A famosa Cabernet Sauvignon junto como a Cabernet Franc, são consideradas os “pais” da Sauvignon Blanc que é uma variedade bastante popular pelo mundo.

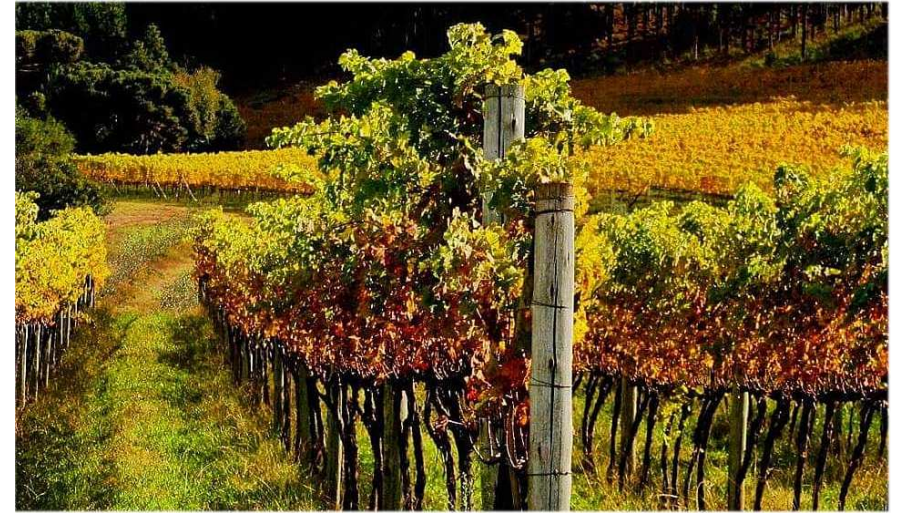
VINHOS
DE 1.200
ALTITUDE

SUZIN

Vinhedos e Vinhos Finos



www.vinicolasuzin.com.br



Suzin
COLHIDO COM ALMA,
ELABORADO COM O CORAÇÃO



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

Espumante Brut Rosé

Grau: 12,4% vol.

Castas: Malbec e Merlot

Vinificação: Elaborado pelo processo Charmat, ficando 4 meses em contato com as leveduras. Colheita e seleção manual dos cachos.

Apreciação: Perlage fina e contínua evidenciando o criterioso o de tomada de espuma a baixa temperatura. Coloração rosada muito delicada, límpida e brilhante. Mostra aromas de frutas vermelhas como o morango e cereja, um toque de pêssego e notas cítricas suaves. Acidez pronunciada, delicada cremosidade, frutado, final muito persistente.

Harmonização: Espumante versátil, apresenta excelente aptidão gastronômica, sendo indicado desde aperitivos, entradas até pratos principais como peixes e frutos do mar e sobremesas com frutas frescas.



CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Sauvignon Blanc

Grau: 13,3% vol.

Castas: Sauvignon Blanc

Vinificação: Colheita manual com seleção dos cachos. Fermentação com controle de temperatura.

Apreciação: Amarelo palha esverdeado, límpido e brilhante. Seus principais descritores aromáticos são o abacaxi, maracujá, goiaba e com uma leve nota vegetal. Em boca, sua harmonia é regida pela permanência dos aromas cítricos e a maciez do álcool, equilibrada pela vivacidade da acidez.

Harmoniza bem com frutas, peixes assados leves ou à milanesa. Bom acompanhamento para sobremesas à base de frutas.



Alecrim

Grau: 13% vol.

Castas: Sauvignon Blanc

Vinificação: Colheita manual com seleção dos cachos. Fermentação com controle de temperatura.

Apreciação: Amarelo palha esverdeado, límpido e brilhante. Seu aroma é pronunciado lembrando frutas tropicais como maracujá e goiaba, mesclado com um toque herbáceo. Possui uma acidez viva, que transmite uma sensação de frescor agradável. Ideal para Happy Hour. Em boca, sua harmonia é regida pelo retrogosto dos aromas cítricos, equilibrada pela vivacidade da acidez.

Harmonização: Harmoniza bem com peixes, frutos do mar em geral, frango, saladas, entradas suaves, queijos de cabra e sanduíches.



CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Alecrim Rosé

Grau: 13,5% vol.

Castas: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot e Pinot Noir

Vinificação: Colheita manual com seleção dos cachos. Fermentação com controle de temperatura.

Apreciação: Rosada pálido, límpido e brilhante. Frutado, delicado e refrescante, toque de frutas vermelhas frescas, cranberry e leve floral. Gustativo: Acidez equilibrada, com retrogosto persistente, frutado e agradável.

Harmonização: Happy hour, acompanha bem saladas, frutos do mar, peixes e petiscos leves.



Alecrim Tinto

Grau: 13,4% vol.

Castas: 88% Merlot e 12% Malbec

Vinificação: Colheita manual com seleção dos cachos. Fermentação com controle de temperatura.

Apreciação: Vermelho violáceo. Apresenta aroma frutado, toque de frutas negras, chocolate amargo e especiarias. Bom volume de boca, com boa persistência. Corpo médio a encorpado.

Harmoniza bem com carnes vermelhas, hambúrgueres, massas com molhos branco e vermelho e queijos.



CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Petit Verdot

Grau: 14,3% vol.

Castas: 100% Petit Verdot

Vinificação: Colheita manual com seleção dos cachos. Fermentação com controle de temperatura.

Apreciação: Vermelho com reflexos púrpura, profundo e límpido. Apresenta aroma de frutas vermelhas, toque floral de violeta e especiarias como baunilha, pimenta preta e café. Encorpado, persistente, com taninos marcantes, possui acidez agradável que dá sustentação ao estágio em barricas francesa e americano.

Harmonização: Harmoniza bem com carnes marcantes como cordeiro, fressal serrano, carne suína e picanha grelhada. Acompanha bem queijos pecorino, grana padano e gouda.



Pinot Noir

Grau: 13,1% vol.

Castas: Pinot Noir

Vinificação: Colheita manual com seleção dos cachos. Fermentação com controle de temperatura.

Apreciação: Vermelho rubi, com reflexos violáceos. Excelente intensidade aromática, com frutas vermelhas frescas como framboesa, morango e sutil toque de especiarias. De bom corpo, início de boca agradável, taninos macios, o que torna o vinho aveludado e elegante. Apresenta final de boca persistente. Agradável acidez o que confere frescor e leveza ao vinho.

Harmonização: Harmoniza bem com carnes brancas e vermelhas grelhadas, peixes como salmão e atum, massa e risoto com base de molho rosé e vermelho não muito condimentados. Acompanha bem queijos brancos cremosos, chocolate com cacau até 70%.



CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Cabernet Franc

Grau: 14,1% vol.

Castas: Cabernet Franc

Vinificação: Colheita manual com seleção dos cachos. Fermentação com controle de temperatura.

Apreciação: Vermelho rubi profundo, brilhante e límpido. Boa intensidade aromática, notas de frutas vermelhas e negras, toque floral, mescladas com leves notas herbáceas e especiarias. De bom corpo, estruturado e suculento, taninos de ótima textura que tornam o vinho denso, equilibrado e com boa persistência no final de boca. Acidez média que sustenta o teor de álcool.

Harmonização: Filé mignon assado com manteiga e ervas finas, lombo de cordeiro assado ao molho de mirtilo ou hortelã, ragu de avestruz, risotos e massas com funghi secchi. Acompanha bem queijos de média maturação.



Cabernet Sauvignon

Grau: 14,5% vol.

Castas: Cabernet Sauvignon

Vinificação: Colheita manual com seleção dos cachos. Fermentação com controle de temperatura.

Apreciação: Vermelho rubi intenso, com reflexos violáceos. Boa intensidade aromática, notas de frutas secas, mescladas com aromas de cereja, ameixas e algo de especiarias, influência do carvalho. De bom corpo, início de boca agradável e bons taninos que tornam o vinho denso, equilibrado, potente e com boa persistência no final de boca. Acidez média que sustenta o teor de álcool e com o tanino do carvalho francês dá grande tempo de guarda.

Harmonização: Cordeiro, avestruz e massas com base de molhos madeira e funghi não muito condimentados. Queijos de média maturação.



CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Malbec

Grau: 15,1% vol.

Castas: 100% Malbec

Vinificação: Colheita manual com seleção dos cachos. Fermentação com controle de temperatura.

Apreciação: Vermelho violáceo, intenso, límpido e profundo. Sugere-se decantar para expressar melhor seus aromas. Boa intensidade aromática com notas de café, chocolate amargo, toque de especiaria como a pimenta preta. É um vinho untuoso, com taninos marcantes, acidez equilibrada. Retrogosto confirma o olfato.

Harmonização: Carnes vermelhas, frescal serrano, massas com molhos madeira e funghi, risoto de carne e cordeiro. Acompanha bem queijos de média maturação.



Merlot

Grau: 14,2% vol.

Castas: Merlot

Vinificação: Colheita manual com seleção dos cachos. Fermentação com controle de temperatura.

Apreciação: Vermelho rubi intenso, profundo e denso, com reflexos violáceos. Boa intensidade aromática, lembrando ameixa negra, mescladas com aromas cassis, leve mentolado, grãos de café e especiarias. Vinho envolvente, encorpado, com taninos e álcool corretos que expressam a aptidão do terroir da Fazenda Alecrim para a variedade Merlot. Em boca é persistente, agradável, com leve adstringência e acidez harmônica.

Harmonização: Churrasco tradicional, hambúrgueres, massas e risotos com base de molhos madeira e funghi não muito condimentados. Queijos de média maturação condimentados..



CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Intrigante Lote II

Grau: 14,2% vol.

Castas: Merlot, Malbec, Rebo, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

Vinificação: Colheita manual, seleção de cachos, desengace e leve moagem dos grãos. Fermentação com controle de temperatura e leveduras selecionadas. Estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Apreciação: Vermelho com reflexos púrpura, profundo e límpido. Apresenta aromas de tabaco, especiarias, frutas vermelhas e toques sutis de café e chocolate amargo. Vinho potente, estruturado, persistente, com taninos e álcool corretos, possui acidez agradável que dá sustentação ao estágio em barricas francesa e americana.

Harmonização: Carnes vermelhas, frescal serrano, massas e risotos a base de molhos madeira e funghi não muito condimentados. Queijos em geral.



Zelindo Lote II

Grau: 14,6% vol.

Castas: Merlot, Rebo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec e Petit Verdot

Vinificação: Colheita manual com seleção dos cachos. Fermentação com controle de temperatura.

Apreciação: Vermelho rubi intenso, nuances violáceas, profundas. Aromas bastante intensos e complexos lembrando amora, cereja, geleia de frutas, com um toque de café torrado e especiarias. Estruturado, potente e encorpado. Os taninos e álcool estão muito bem casados, não evidenciando os seus 14,6%. Persistência e agradável final que remete a café e chocolate amargo.

Harmonização: Suporta bem carnes de caça, como veado e javali. A codorna em molhos de tomate ou mesmo as massas com molho madeira ficam ótimas com este vinho.



VINHOS
DE ALTITUDE 1.200

SUZIN

Vinhedos e Vinhos Finos

Este produto é um oferecimento especial da **Cave D'Or** em parceria com a **Suzin** uma empresa, reconhecida internacionalmente e produz vinhos brasileiros que alinham 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.

