

http://www.pizzato.net/pizzato_concentus.html



PIZZATO Concentus 2006

Concentus, do latim, significa harmonia, concerto, acordo, consenso. Personifica a arte enológica de se mesclar diferentes variedades com o objetivo de elaborar um vinho harmônico, resultado da soma das qualidades de cada um dos componentes: as variedades de uva Merlot, Tannat e Cabernet Sauvignon.

Colheita	Fevereiro/Março de 2006, uvas do vinhedo da Pizzato no Vale dos Vinhedos
Elaboração	Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada.
Grad. Alc. a 20°C	13,0 %
Amadurecimento	Tanques de aço inoxidável, aproximadamente X meses em barris de carvalho (50 % em barris de carvalho francês novo e 50 % em barris de carvalho americano de segundo e terceiro usos), e período engarrafado.

Acidez volátil	x,x g/l
Acidez Total	x,x g/l (tartárico)
Extrato seco	x,00 g/l
Garrafas	4.000 garrafas, todas numeradas, em lote único, com Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos (com certificação – selo)
Lançamento	Junho/2011
Visual	apresenta cor intensa, rubi violácea.
Aroma	Lembra frutas vermelhas, geléias de frutas vermelhas, especiarias, bosque molhado, côco torrado e moca, ameixas secas.
Boca	Encorpado, de boa persistência e equilíbrio, com retrogosto prolongado com traços de especiarias, ameixa e côco torrado.
Compatibilização	sugere-se pratos mais condimentados e mais estruturados. Experimente com caças, churrasco, pratos com molho de vinho.
Temperatura de serviço	17 a 19 °C . Ao decantar, o vinho revela-se ainda mais rico.

Prova durante o Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba 14/05/2012.