

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO Merlot Reserva 2010 – D.O.V.V.

Este vinho é o que melhor representa a história da Pizzato, tendo sido elaborado em todas as colheitas, desde a primeira, em 1999; em tal colheita foi o único a ser elaborado.

A partir de vinhedos próprios no Vale dos Vinhedos, local onde a Família Plínio Pizzato foi pioneira na condução em espaldeiras (simples e lira) desde meados dos anos 1980.

Desde a primeira edição, ajudou a definir o que é hoje a base dos vinhos tintos com Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (D.O.V.V.): apenas os varietais Merlot e os vinhos de corte com pelo menos 60% Merlot podem ter tal certificação.

Alguns destaques:

Melhor Vinho do Primeiro Guia Brasileiro de Vinhos 2000 (entre vinhos e espum.)
90 pontos – Vários painéis pelo Brasil e no Exterior (várias colheitas)
Exportado para diversos mercados: EUA, Canadá, Noruega, Reino Unido, Alemanha, Polônia.



PROPOSTA DO PRODUTO

Com D.O.V.V. (desde 2009) e I.P.V.V. (da 2002 à 2008).
Vinho estruturado, mas com muita elegância.
Para beber agora ou amadurecer (bom potencial de guarda).
Passagem estruturada por barris de carvalho (1º e 2º usos).
Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.
Das melhores parcelas do vinhedo Sta Lúcia, Vale dos Vinhedos.
Lotes limitados, com numeração das garrafas.
Opção em 375 ml.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Vermelho-rubi intenso, denso, com traços púrpura; aromas de frutas vermelhas e negras, toque sutil de couro, tostado, trufas e caramelo. Taninos envolventes, resolvidos, ressaltando a boa estrutura do vinho. Equilibrado e concentrado. Longa permanência de retrogosto, leve doçura, com aromas de frutas, especiarias e licor de cacau.

* notas geralmente observadas

**HARMONIZAÇÃO
COM PRATOS**

Aves e carnes vermelhas elegantemente temperadas, caças, porco, massas e risotos a base de funghi, queijos pouco gordurosos.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18 °C.

**DADOS DESTA
COLHEITA**

Garrafas: 13.000 garrafas de 750 ml e 3.300 garrafas de 375 ml, todas numeradas. Também com numeração da D.O.V.V.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13,5

Açúcar residual (g/l) : 2,1

Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,6

pH: 3,52

Tempo de barril (meses): 11 (1º e 2º usos)

VINHEDO

Nome: Santa Lúcia, Vale dos Vinhedos

Região: Vale dos Vinhedos, Denominação de Origem

Localização: 29°10'17.91"S, 51°36'05.59"O, 495 m.a.n.m.

Arquitetura: Espaldeiras com orientação norte-sul.

Solo: De origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso

Colheita: Totalmente manual, em Fevereiro de 2010

**ELABORAÇÃO DO
VINHO**

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação e maceração de 11 dias. Passagem de 11 meses em barris de carvalho francês de primeiro e segundo uso.

**a PIZZATO Vinhas e
Vinhos**

Vinícola localizada no Vale dos Vinhedos – primeira Indicação Geográfica Brasileira – com vinhedos próprios localizados junto ao estabelecimento (26 hectares) e em Doutor FAUSTO de Castro (19 hectares), Serra Gaúcha. Informações de contato:

PIZZATO Vinhas e Vinhos

Cx. Postal 2538 - Via dos Parreirais s/n – Vale dos Vinhedos
95700-972 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone/fax : 054 3459 1155

Site: <http://www.pizzato.net>

Safra 2008. Almoço em 06/05/2017. Chácara Colombo. Garrafa 7121.