

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO Merlot Reserva 2016 – 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) na Serra Gaúcha 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 100% e os vinhos de corte com pelo menos 60% Merlot podem ter tal certificação.

Alguns destaques (histórico):

92 pts – Duplo Ouro/Campeão Grande Prova de Vinhos do Brasil 2019

91 pontos na revista Alemã Weinwirtschaft

90 pts Guia ADEGA Vinhos Brasileiros 17/18, 18/19

90 pontos – Guia Adega 2018 – Melhor Merlot

17 pontos Jancis Robinson

Melhor Vinho do Primeiro **Guia Brasileiro de Vinhos** (entre vinhos e espum., o primeiro guia de vinhos brasileiros da história);

Ouro, Grande Prova de Vinhos Brasileiros 2018

Por vários anos (desde 2000), **referência** para o Merlot brasileiro.

“Primeiro vinho **CULT** Brasileiro da primeira **vinícola boutique** Brasileira” (Wine Style)

Melhor tinto da **DOVV** (Denominação de Origem Vale dos Vinhedos)

Vinho do Ano Revista **Gula**;

Medalha de **Ouro** em Concurso Internacional de Vinhos do Brasil (**OIV**)

Melhor vinho brasileiro já degustado – Valor Econômico/Jorge **Lucki**

Exportado para diversos mercados: França, EUA, Canadá, Noruega, Reino Unido, Alemanha.



PROPOSTA DO VINHO

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 Santa Lúcia, Vale dos Vinhedos.

Lotes limitados, com numeração das garrafas, c/opção 375ml.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Vermelho-rubi; aromas de pequenas frutas vermelhas e amoras; traços de especiarias doces, couro, tostado, tabaco e trufas. De textura envolvente, taninos marcantes, estruturado. Sabor permanente em boca e frutado, com aromas finais lembrando cerejas negras, trufas e especiarias doces. Bom potencial de guarda.

* 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

Data da colheita: Fevereiro de 2016

Garrafas: 9750 garrafas de 750 ml e 3250 garrafas de 375 ml, todas numeradas. Também com numeração da D.O.V.V.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13,5

Açúcar residual (g/l) : 2,2

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6

pH: 3,6

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

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.*

Data de plantio: 1998, 2002, 2003, 2011

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

Colheita: totalmente manual, em caixas de até 16 kg

ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação e maceração de 9 dias. Passagem por barris de carvalho francês de média tostagem (MT), de primeiro e segundo usos.

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 para contato:

PIZZATO Vinhas e Vinhos

Via dos Parreirais s/n – Santa Lúcia – Vale dos Vinhedos

95711-000 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone/fax : +55 54 3055 0440

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

Facebook: <http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola>

Instagram: pizzato (<https://www.instagram.com/pizzato>)