

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

FAUSTO (de Pizzato) Merlot Rosé 2021

O FAUSTO Rosé teve sua primeira edição em 2007, já obtendo sucesso sendo escolhido o Rosé mais representativo da Avaliação Nacional de Vinhos da Colheita daquele ano.

Com uvas Merlot do vinhedo Dr Fausto (e em algumas colheitas contendo Cabernet Sauvignon no corte), este vinho prima pela expressão de aromas e frescor, tanto no olfato como no palato.

Histórico:

Ouro no Wines of Brasil Awards 2019

89 pontos Guia Descorchados 2019

89 pontos Revista Adega (Junho/2015)

Melhor Rosé do Guia Adega de Vinhos do Brasil 2014/2015

Melhor Rosé do Guia Adega de Vinhos do Brasil 2013/2014

Vinho Rosé mais representativo da Avaliação Nacional de Vinhos de 2007

87-89 pontos – Vários painéis pelo Brasil e no Exterior

Exportado para: EUA, Inglaterra, Luxemburgo



PROPOSTA DO VINHO

Fruta, fruta, fruta, frescor, frescor, frescor (*sic*).
Pureza.

Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.
Das melhores parcelas da propriedade de Dr Fausto.
Lotes limitados, com numeração das garrafas.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Rosa claro, brilhante. Aromas de frutas vermelhas frescas (morango, cereja, framboesa), romã, pêsego e pétalas de rosas. Muita fruta no retro olfato, refrescante (boa acidez); seco, mas com 'memória' doce marcante. Vivaz, fresco e persistente.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Aperitivos, sanduíches, entradas, saladas, massas leves, pizzas, quiches, carnes brancas, pratos leves e peixes.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 7 e 10 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Colheita: 10 e 11 de fevereiro de 2021

Garrafas: até 24.500 de 750 ml, numeradas

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 12,5

Açúcar residual (g/l) : 1,6

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,9

pH: 3,3

Tempo de barril (meses): SEM passagem por carvalho

VINHEDO

Nome: Dr Fausto

Região: Dois Lajeados, Serra Gaúcha

Localização: 28°57'45.72"S, 51°48'33.74"O, 460 m.a.n.m.

Arquitetura: Espaldeiras com orientação norte-sul.

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

Colheita: Totalmente manual

ELABORAÇÃO DO VINHO

As uvas foram desengaçadas com leve processo de moagem (pressão). Permaneceu em maceração pelicular a frio no tanque (mosto, polpa, semente e película) com posterior prensagem leve de toda a massa. Fermentação em tanques de aço inoxidável, com adição de leveduras selecionadas e baixas temperaturas. Evitou-se a transformação malolática.

a PIZZATO Vinhas e Vinhos

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>)