

# PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

## Pizzato **CONCENTUS** Gran Reserva 2019 D.O.V.V.

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

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.

Presente desde a colheita 2002, sempre esteve entre os mais destacados vinhos de corte (ou *blend, assemblage*) Brasileiros. Está presente em pontos de referência gastronômica na Europa e EUA.

### *Histórico de destaques:*

94 pontos Guia Latina Wine 2019

92 pontos Revista de Vinhos **Weinwirtschaft** (Alemanha)

91 pontos Guia ADEGA de Vinhos Brasileiros 2015/2016 – Melhor Blend Tinto

91 pontos Guia ADEGA de Vinhos Brasileiros 2016/2017

90 pontos Revista de Vinhos **Weinwelt** (Alemanha)

90 pontos Guia **Adega** de Vinhos do Brasil 2012/2013

17 pontos Site **Purple Pages by Jancis Robinson**

Ouro na **Grande Prova** de Vinhos do Brasil 2018

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



### PROPOSTA DO VINHO

Com I.P.V.V. (da 2002 à 2008) e, a partir de 2009, com D.O.V.V. Vinho estruturado, mas sem perder a elegância.

Para beber agora ou amadurecer (bom potencial de guarda).

Passagem por barris de carvalho francês e dos EUA (1º e 2º usos).

Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.

Das melhores parcelas do vinhedo Sta Lúcia, Vale dos Vinhedos.

Lotes super limitados, com numeração das garrafas (própria e DO).

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO\*

Vermelho rubi profundo, tons violáceos. Aromas de pequenas frutas vermelhas em redução, cereja escura, licor de ameixas, folhas secas, terroso, especiarias doces, tons de defumação e tosta, alcatrão. Vinho encorpado, longo, estruturado, com retro-olfato persistente e marcante lembrando especiarias, licor de cacau, funghi.

\* notas geralmente observadas

## HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Sugere-se pratos condimentados (não picantes em excesso) e estruturados. Experimente com caças, churrasco, pratos com molho de vinho em geral.

## SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18 °C. A decantação pode enriquecer vinhos mais estruturados, caso deste.

## DADOS DESTA COLHEITA

**Datas de colheita:** Fevereiro e Março de 2019

### **Dados técnicos:**

Álcool (% vol.) : 13,5

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,42

Açúcar residual (g/l) : 2,5

pH: 3,65

Tempo de barril (meses): 12 meses (1º e 2º), francês e americano, em média

**Uvas componentes:** 60% Merlot, 30% Tannat e 10% Cabernet Sauv.

**Garrafas:** 14.400 garrafas de 750 ml, todas numeradas. Também com numeração da D.O.V.V.

## 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

## ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total médio de fermentação e maceração (médio): 9 dias. Amadurecimento em barris de carvalho francês e americano.

## 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>)