

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO ALICANTE BOUSCHET Reserva 2019

Disponível na linha de vinhos da Pizzato desde a colheita 2004, foi por vários anos o único varietal em escala comercial elaborado no Brasil a partir da uva Alicante Bouschet.

A Alicante Bouschet é uma uva que contém alto teor de cor, sendo muito conhecida como uma das castas 'tintoreiras'. De grande produção por planta, expressa-se com alguma personalidade apenas quanto conduzida de forma diligente no que tange ao rendimento. Quando conduzida desta forma, gera vinhos densos e muito escuros, com grande capacidade (e pode-se dizer, necessidade) de amadurecimento.

Foi criada por Henri Bouschet a partir do cruzamento das uvas *Petit Bouschet* (cruzamento das uvas *Aramon* e *Teinturier du Cher*, feito por Louis Bouschet, pai de Henri) e *Grenache*. É uma das poucas uvas de potencial enológico que apresenta cor não apenas na casca mas também na polpa.

Internacionalmente, nas últimas décadas têm apresentado belos vinhos oriundos de algumas poucas regiões da Espanha e Portugal, mantendo a fama de ser uma uva desafiante para elaboração de varietais.

Alguns destaques (histórico):

92 pts, Duplo Ouro, Campeão, **Grande Prova de Vinhos do Brasil 2019**
92 pontos e Melhor Tinto **Guia Adega** de Vinhos do Brasil 2017/2018
91 pontos no **Guia Adega** de Vinhos do Brasil 2016/2017, 2018/2019
Ouro na **Grande Prova de Vinhos do Brasil 2018**
90 pontos no **Guia Adega** de V. do Brasil 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016
90 pontos no **Guia Adega** de Vinhos do Brasil 2015/2016
Seleção do Brasil por Evan Goldsztein, Master Sommelier EUA
Melhor vinho de uvas exóticas Revista Adega Setembro 2013 (90 pontos)
Exportado para diversos mercados: França, Estados Unidos (NY), Canadá (Alberta), Reino Unido, Luxemburgo, Bélgica etc.



PROPOSTA DO VINHO

Vinho estruturado, de guarda, sem perder elegância.
Incrivelmente escuro, mesmo com o amadurecimento.
Vinho exclusivo com esta uva no Brasil; lote limitado, numerado
Para beber agora ou amadurecer (bom potencial de guarda).
Passagem por barris de carvalho francês (1º e 2º usos).
Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.
Das melhores parcelas do vinhedo Sta Lúcia, Vale dos Vinhedos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

De cor vermelho escuro, violáceo, profundo; no olfato, mentol, frutas negras (jabuticaba, mirtilo, amoras, ameixas); terroso, resinoso/pinho, defumado, tostado e chocolate escuro; boca potente, fresca, encorpada, retro-olfato rico, longo.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Caças, cordeiro, comida regional Brasileira (rabada, mocotó, vaca atolada). Cortes gordurosos de gado.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 16 e 18 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Data da colheita: março de 2019

Garrafas: 14.500 de 750 ml, todas numeradas, em lote único.

Dados Técnicos:

Álcool (% vol.) : 13,5

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,83

Açúcar residual (g/l) : 2,2

pH: 3,54

Amadurecimento: barris de carvalho Francês de 1º e 2º usos por 12 meses; estágio em caves (engarrafado).

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: *1997*

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

Colheita: *totalmente manual, em pequenas 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: 6 dias.

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>)

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO ALICANTE BOUSCHET Reserva 2017

Disponível na linha de vinhos da Pizzato desde a colheita 2004, foi por vários anos o único varietal em escala comercial elaborado no Brasil a partir da uva Alicante Bouschet.

A Alicante Bouschet é uma uva que contém alto teor de cor, sendo muito conhecida como uma das castas 'tintoreiras'. De grande produção por planta, expressa-se com alguma personalidade apenas quanto conduzida de forma diligente no que tange ao rendimento. Quando conduzida desta forma, gera vinhos densos e muito escuros, com grande capacidade (e pode-se dizer, necessidade) de amadurecimento.

Foi criada por Henri Bouschet a partir do cruzamento das uvas *Petit Bouschet* (cruzamento das uvas *Aramon* e *Teinturier du Cher*, feito por Louis Bouschet, pai de Henri) e *Grenache*. É uma das poucas uvas de potencial enológico que apresenta cor não apenas na casca mas também na polpa.

Internacionalmente, nas últimas décadas têm apresentado belos vinhos oriundos de algumas poucas regiões da Espanha e Portugal, mantendo a fama de ser uma uva desafiante para elaboração de variedades.

Alguns destaques (histórico):

92 pts, Duplo Ouro, Campeão, na **Grande Prova de Vinhos do Brasil 2019**
92 pontos e Melhor Tinto no **Guia Adega** de Vinhos do Brasil 2017/2018
91 pontos no **Guia Adega** de Vinhos do Brasil 2016/2017, 2018/2019
Ouro na **Grande Prova de Vinhos do Brasil 2018**
90 pontos no **Guia Adega** de V. do Brasil 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016
90 pontos no **Guia Adega** de Vinhos do Brasil 2015/2016
Seleção do Brasil por Evan Goldsztein, Master Sommelier EUA
Melhor vinho de uvas exóticas Revista Adega Setembro 2013 (90 pontos)
Exportado para diversos mercados: França, Estados Unidos (NY), Canadá (Alberta), Reino Unido, Luxemburgo, Bélgica etc.



PROPOSTA DO VINHO

Vinho estruturado, de guarda, sem perder elegância.
Incrivelmente escuro, mesmo com o amadurecimento.
Vinho exclusivo com esta uva no Brasil; lote limitado, numerado
Para beber agora ou amadurecer (bom potencial de guarda).
Passagem por barris de carvalho francês (1º e 2º usos).
Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.
Das melhores parcelas do vinhedo Sta Lúcia, Vale dos Vinhedos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Vermelho escuro, traços violáceos, profundo; no olfato, azeitonas negras, mentol, frutas negras (jabuticaba, mirtilo, amoras, ameixas); terroso, resinoso/pinho, defumado e chocolate escuro; boca potente, fresca, encorpada, retro-olfato rico, longo. * notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Caças, cordeiro, comida regional Brasileira (rabada, mocotó, vaca atolada). Cortes gordurosos de gado.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 16 e 18 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Data da colheita: 9 de março de 2017

Garrafas: 7.400 de 750 ml, todas numeradas, em lote único.

Dados Técnicos:

Álcool (% vol.) : 13,5

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,12

Açúcar residual (g/l) : 2,4

pH: 3,76

Amadurecimento: barris de carvalho Francês de 1º e 2º usos por 11 meses; estágio em caves (engarrafado).

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: *1997*

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

Colheita: *totalmente manual, em pequenas 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: 7 dias.

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>)