

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Allumé Cabernet Sauvignon 2021



Nos anos 1970 a viticultura da Serra Gaúcha passa por profundas alterações devidas à chegada de multinacionais que estimularam o plantio de uvas finas francesas, mudando a matriz produtiva de variedades até então dominada por uvas italianas.

Plínio Pizzato, patriarca da Família, por influência de seu pai, Giovanni Pizzato, sempre foi entusiasta das uvas *vitis vinifera* (uvas finas, no Brasil), mesmo numa região vitícola dominada quantitativamente e economicamente por híbridas e *vitis labrusca* (uvas americanas, ou comuns).

Ainda nos anos 60, quando estabeleceu-se em Santa Lúcia – parte do que é hoje o Vale dos Vinhedos como Indicação Geográfica – passou a cultivar apenas *vitis vinifera*, com foco nas uvas italianas (barberas, trebbiano, malvasias etc).

Pelo fato de já ser um produtor de excelência para uvas finas, foi provocado por técnicos vitícolas de empresas multinacionais recém chegadas à Serra para se tornar produtor de uvas francesas. Começa assim plantios de tais uvas, predominantemente as castas Merlot, Cabernet Franc e Semillon, sem deixar de cultivar algumas italianas.

A Cabernet Sauvignon foi plantada pela primeira vez na propriedade do Vale dos Vinhedos no início dos 1980 e em Dr Fausto no início dos 1990.

Os Vinhos Allumé

Os vinhos Allumé foram criados em 2017 a partir da demanda de um grande projeto para o Grupo Pão de Açúcar : os vinhos da Pátria. A Pizzato foi a empresa escolhida pelo consultor Brasileiro Carlos Cabral. Iniciou-se com os vinhos varietal Chardonnay e o corte tinto de Merlot e Cabernet Sauvignon. O resultado positivo e de muito boa aceitação abriu portas, permitindo que a experiência da enologia da empresa com consultorias e elaboração de vinhos para terceiros, com uvas de outras regiões do RS, trouxesse para esta linha práticas, origens de material e, no porvir, castas complementares às utilizadas nas linhas Fausto e Pizzato.

Allumé é uma palavra positiva, traduzida do francês: aceso, ligado, iluminado. Palavra que pode ser entendida como sinônimo da busca incansável, entusiasmada e atenta da Família pelos melhores resultados para as uvas, vinhos, e outras iniciativas que se envolve.

O **Allumé Cabernet Sauvignon** é um *blend* de cabernets de regiões diversas, nos mesmos moldes do que vinha sendo elaborado sob a marca Pizzato CERCHIO Cabernet Sauvignon entre 2017 e 2020.

É um vinho que a partir da versão colheita 2017 teve origem a partir de uvas cultivadas no Vale dos Vinhedos, somadas às de Dr Fausto/Serra Gaúcha, e também com uvas Cabernet oriundas de outras regiões do Rio Grande do Sul, num corte de variadas proporções em cada ano.

Já faziam alguns anos vinham sendo conduzidos experimentos de avaliação de vinhos Cabernet a partir de uvas de outras geografias riograndenses, com resultados diversos, mas promissores. A partir desse aprendizado, decidiu-se por “relançar” o Pizzato Cabernet Sauvignon com essa identidade relacionada à fusão, reunião, agregação de várias expressões da Cabernet no Rio Grande do Sul, migrando agora (a partir da colheita 2021) para a linha Allumé.

PROPOSTA DO VINHO

Vinho estruturado, mas com muita elegância. Agora, ou amadurecido. Passagem por barricas de carvalho (1º e 2º usos). De uvas provenientes dos vinhedos da Pizzato em Santa Lúcia/Vale dos Vinhedos e Dr Fausto/Serra Gaúcha, além de outras regiões do estado do Rio Grande do Sul

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

De cor vermelho rubi, leves traços violáceos; aromas de pequenas frutas vermelhas, especiarias doces, violetas, leve eucalipto. Encorpado, marcante nos taninos mas com equilíbrio e frescor; retro olfato persistente, remetendo a licores e reduções de frutas vermelhas (amoras, cerejas), chocolate escuro e especiarias em geral.
* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Caças, cordeiro, carnes vermelhas, massas com temperos medianos, queijos maturados e lasanha de carne.

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 e Março de 2021

Garrafas: 6.950 garrafas de 750 ml, todas numeradas.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13,5

Açúcar residual (g/l) : 1,9

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,11

pH: 3,65

Tempo de barrica (meses): 13 (1º e 2º usos, americano)

VINHEDO

Nome: *Santa Lúcia/Vale dos Vinhedos, Dr Fausto/Serra Gaúcha, e outros*

Região: *Rio Grande do Sul*

Localização: *Rio Grande do Sul, de 150 a 550 m.a.n.m.*

Arquitetura: *Espaldeiras.*

Datas de plantio: *variadas, de 10 a 25 anos*

Solos: *variados*

Colheita: *totalmente manual, em caixas para transporte de até 16 kg*

ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total médio de fermentação e maceração de 9 dias. Passagem por barricas de carvalho de média tostagem, 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 (35 hectares) e em Doutor FAUSTO de Castro (22 hectares), Dois Lajeados, 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>)