

# PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

## Fausto VERVE Gran Reserva 2021

**VERVE**, s.f., imaginação que estimula o poeta, o orador, o artista; graça, vivacidade de espírito.

Cortes ou mesclas de vinhos de diferentes uvas têm o propósito de gerar vinhos onde os atributos individuais de cada vinho, somados, resultam em conjunto mais complexo, homogêneo e instigante. No caso do VERVE, as variedades de uva Tannat, Merlot e Cabernet Sauvignon, oriundas do vinhedo Doutor Fausto, são mescladas em proporções variáveis dependente de cada colheita em busca da expressão mais complexa do terroir envolvido.

Elaborado a partir de vinhedos próprios da Linha DR FAUSTO de Castro, Dois Lajeados, Serra Gaúcha, local onde a Família Plínio Pizzato cultiva videiras desde meados dos anos 1980.

Presente desde a colheita 2009, está entre os mais destacados vinhos de corte (*blend* ou *assemblage*) Brasileiros.

*Alguns destaques (histórico):*

**92 pontos/Grande Ouro** no Wines of Brazil Awards 2020

**Ouro** no Brazil Wine Challenge 2020

**92 pontos/Grande Ouro** no Wines of Brazil Awards 2019

**91 pontos/Ouro** na Grande Prova de Vinhos Brasileiros 2019

**91 pontos** no Latina Wine 2019

**Ouro** (90 pts) na Grande Prova de Vinhos Brasileiros 2018

**91 pontos** Guia Adega de Vinhos do Brasil 2015/2016



### PROPOSTA DO VINHO

Vinho estruturado, mas sem perder a elegância.

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

Passagem por barricas de carvalho francês e americano (1º e 2º uso).

Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.

Das melhores parcelas do vinhedo Doutor FAUSTO, Serra Gaúcha.

Lote limitado, com numeração individual das garrafas.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO\*

Vermelho-rubi médio para profundo, com leves tons púrpura; aromas de frutas vermelho-escuras frescas, ameixas, especiarias em geral, terroso, licor, torrefação. Encorpado, de boa persistência e equilíbrio, taninos elegantes, retro olfato prolongado apresentando sabores que remetem a doces de fruta e licores de frutas vermelhas. Final longo, agradável e fresco.

\* notas geralmente observadas

## HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Carnes grelhadas em geral (gado, porco, javali, especialmente com molhos doces (molho barbecue, geleias de amora e outros).

## SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18 °C. Decantação enriquece vinhos mais estruturados e com amadurecimento.

## DADOS DESTA COLHEITA

**Garrafas:** 6.960 garrafas de 750 ml, todas numeradas.

**Corte:** 55% Tannat, 24% Merlot e 21% Cabernet Sauvignon

**Datas da colheita:** fevereiro e março de 2021

### **Dados Técnicos**

*Álcool (% vol.)* : 13,8

*Açúcar residual (g/l)* : 1,9

*Acidez total (g/l ác.tartárico)*: 6,3

*pH*: 3,7

*Tempo de barrica (meses)*: 12 (1º e 2º usos), francês e americano, média tostagem

## 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 simples.

**Ano de Plantio:** 1996, 1997, 2002

**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 de fermentação e maceração: 6 a 11 dias. Amadurecimento em tanques, barricas de carvalho e na garrafa.

## *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), 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>)