

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>)