

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO EGIODOLA Reserva 2021

A cultivar EGIODOLA foi implantada em 1988 pela família do Sr. Plínio Pizzato. À época, o incentivo surgiu a partir de uma visita técnica organizada por produtores da região ao Uruguai. A partir do que foi visto em tal país, a partir de 1985 foi desenvolvido um programa de testes de variedades alternativas e sistemas de condução verticais (lira e espaldeira).

Variedade de origem francesa, sistema de condução da planta em espaldeira dupla (lira). Até 2002, as uvas eram vendidas para terceiros; a primeira vinificação a partir da cultivar Egiodola foi no ano de 2002, com o vinho sendo vendido para terceiros (granel) apesar da boa impressão causada então. Para a safra 2003, foram separados 3.000 litros, sendo lançado em maio de 2004 e a partir de então vem sendo elaborado regularmente.

Recentemente foi descoberta a verdadeira origem da uva: é um cruzamento das uvas Abouriou e Negra Mole. A palavra Egiodola é a contração de duas palavras bascas, egiasko odola, que significam 'Sangue de Verdade'.

Alguns destaques (histórico):

91 pontos/Grand Gold – Wines of Brazil Awards 2020 e 2022
91 pontos/Grande Ouro – Grande Prova Vinhos do Brasil 2020
90 pontos Guia **Adega** de Vinhos do Brasil 22/23, 21/22, 23/24
90 pontos/Ouro – Grande Prova Vinhos do Brasil 2020
90 pontos/Ouro – Wines of Brazil Awards 2019
90 pontos/Ouro – Grande Prova Vinhos do Brasil 2019
90 pontos Guia **Adega** de Vinhos do Brasil 2017/2018
89 pontos/Ouro – Wines of Brazil Awards 2021
89 pontos Guia **Adega** de Vinhos do Brasil 2016/2017
16 pontos Site **Purple Pages by Jancis Robinson**

PROPOSTA DO VINHO

Vinho estruturado, com expressão tânica pronunciada.
Um dos 3 únicos Brasileiros varietais desta uva.
Para beber agora ou amadurecer (bom potencial de guarda).
Passagem por barricas de carvalho francês (1º e 2º usos).
Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras desde 1988.
Lote limitadíssimo e exclusivo



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Apresenta cor intensa, vermelho profundo com traços violáceos; no olfato, frutas vermelhas escuras (amoras silvestres, cerejas escuras) terroso, especiarias, vinho do Porto, tabaco em corda; na boca, médio para encorpado, com taninos expressivos, marcantes. Persistente no retro olfato de doces de frutas vermelhas, especiarias doces, moca.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Aves com preparo estruturado, molhos com funghi frescos, rosbife, carne suína, carnes bovinas magras. Queijos meia cura.

SERVIÇO

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

DADOS DESTA COLHEITA

Datas da Colheita: 17 de fevereiro de 2021

Garrafas: 6.935 garrafas de 750 ml, todas numeradas.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13,6

Açúcar residual (g/l) : 1,9

Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,79

pH: 3,57

Tempo de barrica (meses): 11 (1º e 2º usos, francês)

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.

Datas de plantio: 1993

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

Colheita: manual

ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação: 7 dias; maceração: 6 dias. Transformação malolática completa, sem inoculação. Amadurecimento em barris de carvalho francês com *bâttonage*, corte final em tanques e engarrafamento; posterior amadurecimento em 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), 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>)