

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Pizzato **CONCENTUS** Gran Reserva 2022 D.O.V.V.

Concentus, do latim, significa harmonia, concerto, acordo, consenso. Personifica a arte enológica de se mesclar diferentes variedades com o objetivo de elaborar um vinho harmônico, resultado da soma dos atributos de cada um dos componentes: as variedades de uva Merlot, Tannat e Cabernet Sauvignon.

Elaborado a partir de vinhedos próprios no Vale dos Vinhedos, local onde a Família Plínio Pizzato foi pioneira na condução em espaldeiras (simples e lira) desde meados dos anos 1980.

Presente desde a colheita 2002, sempre esteve entre os mais destacados vinhos de corte (ou *blend, assemblage*) Brasileiros. Está presente em pontos de referência gastronômica na Europa e EUA.



Histórico de destaques:

94 pontos Guia Latina Wine 2019

92 pontos Revista de Vinhos **Weinwirtschaft** (Alemanha)

91 pontos Guia ADEGA de Vinhos Brasileiros 2015/2016 – Melhor Blend Tinto

91 pontos Guia ADEGA de Vinhos Brasileiros 2016/2017

90 pontos Revista de Vinhos **Weinwelt** (Alemanha)

90 pontos Guia **Adega** de Vinhos do Brasil 2012/2013

17 pontos Site **Purple Pages by Jancis Robinson**

Ouro na **Grande Prova** de Vinhos do Brasil 2018

Exportado para diversos mercados: EUA, Canadá, Reino Unido, Alemanha etc.

PROPOSTA DO VINHO

Com I.P.V.V. (da 2002 à 2008) e, a partir de 2009, com D.O.V.V. Vinho estruturado, mas sem perder a elegância.

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

Passagem por barris de carvalho francês e dos EUA (1º e 2º usos).

Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.

Das melhores parcelas do vinhedo Sta Lúcia, Vale dos Vinhedos.

Lotes super limitados, com numeração das garrafas (própria e DO).

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Vermelho rubi escuro. Aromas que lembram frutas vermelhas, cereja escura, licor de ameixas, terroso, especiarias em geral, tons de defumado, alcatrão. Vinho encorpado, longo, estruturado, com retro olfato marcante e de longa duração, remetendo a especiarias doces, chocolate e doces de frutas escuras.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Sugere-se pratos condimentados (não picantes em excesso) e estruturados. Experimente com caças, churrasco, pratos com molho de vinho em geral.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18 °C. A decantação pode enriquecer vinhos mais estruturados, caso deste.

DADOS DESTA COLHEITA

Datas de colheita: Março de 2022

Dados técnicos:

Álcool (% vol.) : 14

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,05

Açúcar residual (g/l) : 2,4

pH: 3,6

Tempo de barril (meses): 11 meses (1º e 2º), francês e americano, em média

Uvas componentes: 72% Merlot, 18% Tannat e 10% Cabernet Sauv.

Garrafas: 16.334 garrafas de 750 ml e 300 garrafas Magnum (1,5 L), todas numeradas. Também com numeração da D.O.V.V.

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.

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 médio de fermentação e maceração (médio): 10 dias. Amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano.

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>)