

# PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

## PIZZATO Merlot de Merlots D.O.V.V.Reserva 2023

Este vinho é o que melhor representa a história da Pizzato, tendo sido elaborado em todas as colheitas, desde a primeira, em 1999; em tal colheita foi o único a ser 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) na Serra Gaúcha desde meados dos anos 1980.

Desde a primeira edição, ajudou a definir o que é hoje a base dos vinhos tintos com Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (D.O.V.V.): apenas os varietais Merlot e os vinhos de corte com pelo menos 60% Merlot podem ter tal certificação.

*Alguns destaques (histórico):*

**Grand Gold** – Wines of Brazil Awards 2020, 2021

**92 pts** – Duplo Ouro/Campeão Grande Prova de Vinhos do Brasil 2019

**91 pontos** na revista Alemã Weinwirtschaft

**90 pts** Guia ADEGA Vinhos Brasileiros 17/18, 18/19, 22/23

**90 pontos** – Guia Adega 2018 – Melhor Merlot

**17 pontos** Jancis Robinson

**Melhor** Vinho do Primeiro **Guia Brasileiro de Vinhos** (entre vinhos e espum., o primeiro guia de vinhos brasileiros da história);

Ouro, Grande Prova de Vinhos Brasileiros 2018

Por vários anos (desde 2000), **referência** para o Merlot brasileiro.

“Primeiro vinho **CULT** Brasileiro da primeira **vinícola boutique** Brasileira” (Wine Style)

**Melhor** tinto da **DOVV** (Denominação de Origem Vale dos Vinhedos)

Vinho do Ano Revista **Gula**;

Medalha de **Ouro** em Concurso Internacional de Vinhos do Brasil (**OIV**)

Melhor vinho brasileiro já degustado – Valor Econômico/Jorge **Lucki**

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



### PROPOSTA DO VINHO

Com D.O.V.V. (desde 2009) e I.P.V.V. (da 2002 à 2008).

Vinho estruturado, mas com muita elegância. Agora ou amadurecer.

Passagem estruturada por barricas de carvalho (1º e 2º usos).

Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.

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

Lotes limitados, com numeração das garrafas, c/opção 375ml.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO\*

Coloração vermelho rubi, traços púrpura; apresenta aromas que remetem a frutas vermelhas (cerejas, ameixas) e ameixas secas; traços de especiarias em geral, chocolate. De textura marcante, taninos médios, estrutura mediana para alta. Retrogosto rico, longo, com retro olfato frutado e aromas finais lembrando chocolate e café. Bom potencial de guarda.

\* notas geralmente observadas

## HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Aves e carnes vermelhas elegantemente temperadas, caças, porco, massas e risotos a base de funghi, queijos pouco gordurosos.

## 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:** Março de 2023

**Garrafas:** Para o Lote 01, são 19.000 garrafas de 750 ml e 3.250 de 375 ml, todas numeradas. Também com numeração da D.O.V.V.

### **Dados Técnicos**

*Álcool (% vol.): 13,5*

*Açúcar residual (g/l): 2,2*

*Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,91*

*pH: 3,64*

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

## 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.*

**Anos de plantio:** *2002, 2003, 2011, 2016*

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

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

## ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação e maceração de 11 dias. Passagem por barricas de carvalho francês de média e baixa 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), 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>)