

# PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

## PIZZATO TANNAT Reserva 2015

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, este tannat preza pela elegância, sem perder a estrutura 'nervosa' típica da casta.

Elaborado desde a colheita 2003, sempre esteve entre os mais destacados Tannat Brasileiros. Está presente em pontos de referência gastronômica no Brasil e na Europa (*The River Hotel Savoy London*, Restaurantes estrelados *Michelin* na Alemanha, outros).

### *Alguns destaques (histórico):*

92 pts Guia Latina Wine 2019

91 pts Grande Ouro no Wines of Brasil Awards 2019

17,5 pontos, Purple Pages Jancis Robinson (2018)

Melhor Tannat Brasileiro do Guia Adega de Vinhos do Brasil 2012/2013

91 pontos - Weinwirtschaft (revista alemã de vinhos)

89-91 pontos – Vários painéis pelo Brasil e no Exterior (várias colheitas)

Bastante sucesso no Reino Unido e Alemanha

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



### PROPOSTA DO VINHO

Com I.P.V.V. (da 2003 à 2009).

Vinho estruturado, mas sem perder a elegância.

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

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

Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras (1986).

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

Todas as garrafas numeradas, em lotes pequenos.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO\*

Vermelho escuro, denso; no olfato apresenta uma mescla de aromas de frutas escuras, chocolate escuro, especiarias, couro e geleias (ameixa, amora) e torrefação; boca de bom corpo e estrutura, com taninos firmes e prazerosos, de longa permanência; retro-olfato de boa persistência.

\* notas geralmente observadas

## HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Caças, cordeiro, feijoadas, *cassoulets*, queijos fortes e pratos quentes gordurosos em geral.

## 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

*Garrafas*: 4.300 garrafas de 750 ml, todas numeradas.

*Colheita*: fevereiro de 2015.

### *Dados Técnicos*

*Álcool (% vol.)* : 13,5

*Açúcar residual (g/l)* : 2,3

*Acidez total (g/l ác.tartárico)*: 6,07

*pH*: 3,62

*Tempo de barril (meses)*: 12 (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.*

*Data de plantio*: 1987, 2003

*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: 8 dias. Amadurecimento em barris de carvalho francês 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 (26 hectares) e em Doutor FAUSTO de Castro (19 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>)