

# PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

## Fausto VERVE Gran Reserva 2016

**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 Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat, 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 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 barris de carvalho francês (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 com leves tons púrpura e de evolução; aromas de frutas vermelhas e escuras frescas, especiarias em geral, terroso, chocolate, torrefação, couro, ameixas secas. Encorpado, de boa persistência e equilíbrio, taninos elegantes, retro-olfato prolongado apresentando sabores que remetem a doces e licores de frutas vermelhas misturados com chocolate.

\* 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:** 4.370 garrafas de 750 ml, todas numeradas.

**Corte:** 55% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot e 25% Tannat

**Datas da colheita:** fevereiro de 2016

### **Dados Técnicos**

*Álcool (% vol.)* : 13,5

*Açúcar residual (g/l)* : 2,3

*Acidez total (g/l ác.tartárico)*: 6,08

*pH*: 3,65

*Tempo de barril (meses)*: 11 (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: 7 a 10 dias. Amadurecimento em tanques, barris de carvalho e na garrafa.

## a PIZZATO Vinhas e Vinhos

Vinicola 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>)