

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

FAUSTO (de Pizzato) Merlot 2018

A Merlot é a uva pela qual a Pizzato é mais identificada pelo mercado brasileiro, desde o primeiro vinho elaborado pela casa em 1999.

Com uvas do vinhedo Dr Fausto, este Merlot tem por característica principal a combinação do carácter frutado com apelo gastronômico, atingindo um amplo espectro de apreciadores.

Alguns destaques (histórico):

Medalha de Ouro na Grande Prova de Vinhos do Brasil 2017 (Copello)

Selecionado para a Classe Executiva da Lufthansa em 2014

Destacado no Guia Internacional '1000 Vinhos para Provar'

87-90 pontos – Vários painéis pelo Brasil e no Exterior

Exportado para diversos mercados pela muito boa relação qualidade-atributos/preço: França, EUA, Canadá, Noruega, Reino Unido, Alemanha, Japão e China



PROPOSTA DO VINHO

Frutado, mas com complexidade proveniente de amadurecimento. Passagem moderada por barris de carvalho (a partir de 2º uso). Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras. Das melhores parcelas da propriedade de Dr Fausto. Lotes limitados, com numeração das garrafas. Opção em 187 ml, com fechamento com tampa *pilfer* (screw cap).

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Vermelho-rubi com leves traços violáceos; aromas de frutas vermelhas e escuras, cereal, terroso, tostado, chocolate e toque sutil de couro. Apresenta taninos de grande personalidade, aveludados, é equilibrado e persistente. No retrogosto, frutas vermelhas, especiarias e geleia.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Caças em geral, carnes vermelhas, carne suína, massas e risotos a base de funghi.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 17 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Datas de colheita: Fevereiro de 2018

Dados técnicos:

Álcool (% vol.) : 13

Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,81

Açúcar residual (g/l) : 2,5

pH: 3,66

Tempo de barril de carvalho (meses): 10 (2º e 3º usos)

VINHEDO

Nome: Dr Fausto

Região: Dois Lajeados, Serra Gaúcha

Localização: 28°57'45.72"S, 51°48'33.74"O, 460 m.s.n.m.

Arquitetura: espaldeiras simples.

Ano de Plantio: 1997, 2003

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 de 5 a 7 dias. Passagem do vinho por carvalho.

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>)

Opções de Embalagem

750 ml



187 ml, screw cap

