

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Pizzato **CONCENTUS** Gran Reserva 2008 I.P.V.V.

Concentus, do latim, significa harmonia, concerto, acordo, consenso. Personifica a arte enológica de se mesclar diferentes varietais com o objetivo de elaborar um vinho harmônico, resultado da soma das qualidades 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* ou *assemblage*) Brasileiros. Está presente em pontos de referência gastronômica na Europa e EUA.

Alguns destaques:

90 pontos Guia Adegas de Vinhos do Brasil 2012/2013

89-93 pontos – Vários painéis pelo Brasil e no Exterior (diferentes colheitas)

Vinho de muito sucesso no Reino Unido e Alemanha

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



PROPOSTA DO VINHO

Com I.P.V.V. (da 2002 à 2008).

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 limitados, com numeração das garrafas.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Apresenta cor intensa, rubi; aromas de frutas vermelhas, geléias de frutas vermelhas, especiarias, bosque molhado, côco torrado e moça, ameixas secas. Encorpado, de boa persistência e equilíbrio, com retrogosto prolongado com traços de especiarias, ameixas e côco.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

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

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: 4.350 garrafas de 750 ml, todas numeradas. Também com numeração da I.P.V.V.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13,5

Açúcar residual (g/l) : 2,25

Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,8

pH: 3,67

Tempo de barril (meses): 12 (1º e 2º usos), francês e americano

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, em Fevereiro/Março de 2008

ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação e maceração: 9 dias. Amadurecimento em barris de carvalho francês e americanos por 12 meses em média.

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 de contato:

PIZZATO Vinhas e Vinhos

Cx. Postal 2538 - Via dos Parreirais s/n – Vale dos Vinhedos
95700-972 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone/fax : 054 3459 1155

Site: <http://www.pizzato.net>