

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

FAUSTO (de Pizzato) Merlot 2012

A Merlot é a uva com a qual a Pizzato é mais identificada pelo mercado, 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:

Selecionado para estar na Classe Executiva da Lufthansa em 2014

Destacado no Guia Internacional '1000 Vinhos para Provar'

87-89 pontos – Vários painéis pelo Brasil e no Exterior

Exportado para diversos mercados pela muito boa relação qualidade/preço:

EUA, Canadá, Noruega, Reino Unido, Alemanha e China



PROPOSTA DO PRODUTO

Frutado, mas com complexidade proveniente de amadurecimento. Passagem moderada por barris de carvalho (3º uso ou mais). 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 intenso; aromas de frutas vermelhas, ameixas, cereal e toque sutil de couro. Apresenta taninos de grande personalidade, aveludados, é equilibrado e persistente. No retrogosto, frutas vermelhas, especiarias e geléia

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Caças em geral, carnes vermelhas, porco, 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 18 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Garrafas: 5.300 garrafas de 750 ml e 4.500 garrafas de 187 ml, numeradas para o Lote 01. X.XXX garrafas de 750 ml para o Lote 02

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13

Açúcar residual (g/l) : 2,2

Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,5

pH: 3,6

Tempo de barril (meses): 8 (3º a 5º usos)

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 com orientação norte-sul.

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

Colheita: Totalmente manual, em Fevereiro/Março de 2012

ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação e maceração de 8 dias. Passagem do vinho por barris de carvalho francês de 3º a 5º usos por 8 meses.

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 3055 0440

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