

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

FAUSTO (de Pizzato) Merlot 2013

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 a 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 VINHO

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; aromas de frutas vermelhas, ameixas, cereal, terroso 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: 10.000 garrafas de 750 ml e 14.000 garrafas de 187ml.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13

Açúcar residual (g/l) : 2,1

Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,7

pH: 3,57

Tempo de barril (meses): 9 (2º a 4º 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 simples.

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

Colheita: Totalmente manual, em Fevereiro/Março de 2013

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.

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

Via dos Parreirais s/n – Santa Lúcia – Vale dos Vinhedos

95700-000 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone/fax : 054 3055 0440

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