

# PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

## PIZZATO Cabernet Sauvignon Reserva 2011

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.

Elaborado desde a colheita 2000, com exceção da 2001, sempre esteve entre os mais destacados Cabernet Brasileiros.

Alguns destaques:

Dupla Medalha de Ouro Concurso Bruxelas Brasil

Medalha de Ouro no CIVB/OIV

Medalha de Ouro no Concurso Vinum Alemanha

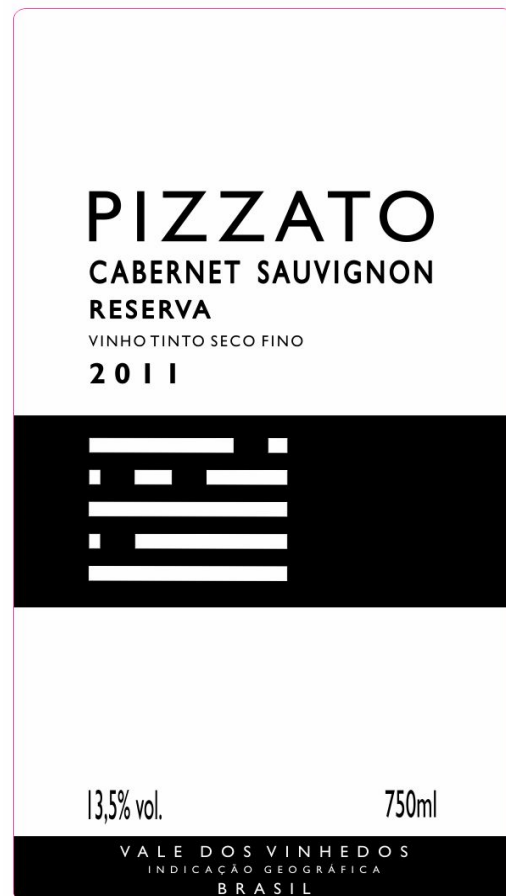
4 estrelas (de 5) na Decanter Wine Magazine

17 pontos (de 20) Jancis Robinson Purple Pages (by Julia Harding)

89-91 pontos – Vários painéis pelo Brasil e no Exterior (várias colheitas)

Exportado para diversos mercados: EUA, Canadá, Reino Unido,

Alemanha, Polônia, China.



### PROPOSTA DO VINHO

Com I.P.V.V. (da 2002 à 2008).

Vinho estruturado, mas com muita elegância.

Para beber agora ou amadurecer (bom potencial de guarda).

Passagem por barris de carvalho americano (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\*

Cor rubi escura, com nuances púrpura; aromas de doces de frutas vermelhas, especiarias, ameixas secas, chocolate e licor de cacau. De bom corpo, persistente, denso, com equilíbrio e frescor; com retrogosto longo, exaltando sabores que remetem a licores e geleias de frutas escuras (ameixa, amoras, cerejas), licor de cacau e chocolate.

\* notas geralmente observadas

### HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Caças, cordeiro, carnes vermelhas, massas com temperos medianos, queijos maturados e lasanha de carne.

## 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:* 4.100 de 750 ml, todas numeradas e engarrafadas em lote único.

### *Dados Técnicos*

*Álcool (% vol.) :* 13,5

*Açúcar residual (g/l) :* 2,4

*Acidez total (g/l ác.tartárico):* 5,84

*pH:* 3,6

*Tempo de barril (meses):* 12 (1º e 2º usos), 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 23 de Março de 2011

## ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação/maceração de 12 dias e conversão malo-lática espontânea. Amadurecimento em tanques de aço inoxidável, barris de carvalho americano e na garrafa até o lançamento.

## 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>