

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO Cabernet Sauvignon Reserva 2008 I.P.V.V.

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

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 com alguns traços de púrpura; aromas de calda de frutas vermelhas, especiarias doces, côco torrado, ameixas secas.

Encorpado, de boa persistência e equilíbrio e frescor, com retrogosto prolongado com traços de especiarias doces e frutas vermelhas em redução de caldo.

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

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13

Açúcar residual (g/l) : 2,2

Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,9

pH: 3,65

Tempo de barril (meses): 11 (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 Março de 2008

ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação/maceração de 10 dias e fermentação malolática espontânea. 11 meses em barris de carvalho americano.

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>