

# PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

## PIZZATO Merlot Reserva 2011 – D.O.V.V.

Este vinho é o que melhor representa a história da Pizzato, tendo sido elaborado em todas as colheitas, desde a primeira, em 1999; em tal colheita foi o único a ser 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.

Desde a primeira edição, ajudou a definir o que é hoje a base dos vinhos tintos com Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (D.O.V.V.): apenas os varietais Merlot e os vinhos de corte com pelo menos 60% Merlot podem ter tal certificação.

Alguns destaques:

**Melhor** Vinho do Primeiro **Guia Brasileiro de Vinhos 2000** (entre vinhos e espum., o primeiro guia de vinhos brasileiros da história);

Por vários anos (desde 2000), **referência** para o Merlot brasileiro.

“Primeiro vinho **CULT** Brasileiro da primeira **vinícola boutique** Brasileira” (Wine Style)

**91** pontos na revista Alemã Weinwirtschaft

**90** pontos – Vários painéis pelo Brasil e no Exterior (várias colheitas)

**17** pontos Jancis Robinson

**Melhor** tinto da **DOVV** (Denominação de Origem Vale dos Vinhedos)

Vinho do Ano Revista **Gula**;

Medalha de **Ouro** em Concurso Internacional de Vinhos do Brasil (**OIV**)

Melhor vinho brasileiro já degustado – Valor Econômico/Jorge **Lucki**

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



### PROPOSTA DO PRODUTO

Com D.O.V.V. (desde 2009) e I.P.V.V. (da 2002 à 2008).

Vinho estruturado, mas com muita elegância.

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

Passagem estruturada por barris de carvalho (1º e 2º usos).

Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.

Das melhores parcelas do vinhedo Santa Lúcia, Vale dos Vinhedos.

Lotes limitados, com numeração das garrafas.

Opção em 375 ml.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO \*

Vermelho-rubi intenso com traços púrpura; aromas de frutas vermelhas e negras, toque sutil de couro, tostado, trufas e caramelo. Taninos envolventes, resolvidos, ressaltando a boa estrutura do vinho. Equilibrado e concentrado. Longa permanência de retrogosto, leve doçura do frutado (vinho seco), com aromas finais lembrando amoras, redução de caldo de frutas vermelhas, especiarias e licor de cacau.

\* notas geralmente observadas

## HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Aves e carnes vermelhas elegantemente temperadas, caças, porco, massas e risotos a base de funghi, queijos pouco gordurosos.

## 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:* 12.000 garrafas de 750 ml e 5.200 garrafas de 375 ml, todas numeradas. Também com numeração da D.O.V.V.

*Dados Técnicos*

*Álcool (% vol.) :* 13,5 (13,3)

*Açúcar residual (g/l) :* 2,3

*Acidez total (g/l ác.tartárico):* 5,8

*pH:* 3,43

*Tempo de barril (meses):* 13 (1º e 2º usos, francês, MT)

*Datas da Colheita:* 1ª semana de março de 2011

## 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:* manual

## ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação e maceração de 12 dias. Passagem por barris de carvalho francês de média tostagem (MT) de primeiro e segundo usos.

## 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>