PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO EGIODOLA Reserva 2009

A cultivar EGIODOLA foi implantada em 1988 pela família do Sr. Plínio Pizzato. À época, o incentivo surgiu a partir de uma visita técnica organizada por produtores da região ao Uruguai. A partir do que foi visto em tal país, a partir de 1985 foi desenvolvido um programa de testes de variedades alternativas e sistemas de condução verticais (lira e espaldeira).

Variedade de origem francesa, sistema de condução da planta em espaldeira dupla (lira). Até 2002, as uvas eram vendidas para terceiros; a primeira vinificação a partir da cultivar Egiodola foi no ano de 2002, com o vinho sendo vendido para terceiros (granel) apesar da boa impressão causada então. Para a safra 2003, foram separados 3.000 litros, sendo lançado em maio de 2004 e a partir de então vem sendo elaborado regularmente.

Recentemente foi descoberta a verdadeira origem da uva: é um cruzamento das uvas *Abouriou* e *Negra Mole*. A palavra Egiodola é a contração de duas palavras bascas, *egiasko odola*, que significam '*Sangue de Verdade*'.

Alguns destaques:

88 pontos Guia **Adega** de Vinhos do Brasil 2013/2014
16 pontos Site **Purple Pages by Jancis Robinson**
88-90 pontos – Vários painéis pelo Brasil e no Exterior (diferentes colheitas)
Presença em mercado externo: EUA, Bélgica, Luxemburgo.

PROPOSTA DO VINHO	Vinho estruturado, com expressão tânica pronunciada. Um dos 3 únicos Brasileiros varietal desta uva. Para beber agora ou amadurecer (bom potencial de guarda). Passagem por barris de carvalho francês (1º e 2º usos). Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras-lira desde 1988. Lote limitadíssimo e exclusivo: 1500 garrafas numeradas.
NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*	Apresenta cor intensa, vermelho-rubi; no olfato, frutas vermelhas, amoras, cereja, chá de infusão de ervas, groselha, pimenta, vinho do Porto, mineral; na boca, encorpado, com taninos expressivos. Persistente no retro-olfato de frutas vermelhas maduras, especiarias e leve empireumático. * notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Aves com preparo estruturado, molhos com funghi frescos, rosbife, carne suína. Queijos meia-cura.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18 ^{o}C.

DADOS DESTA COLHEITA

Garrafas: 1.500 garrafas de 750 ml, todas numeradas.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13
Açúcar residual (g/l) : 1,85
Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,9
pH: 3,57
Tempo de barril (meses): 10 (1º e 2º usos), francês

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 Fevereiro de 2009

ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação e maceração: 9 dias. Amadurecimento em barris de carvalho francês por 9 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