

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO EGIODOLA Reserva 2013

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 Egidola 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 Egidola é a contração de duas palavras bascas, egiasko odola, que significam 'Sangue de Verdade'.

Histórico de destaques:

89 pontos Guia **Adega** de Vinhos do Brasil 2016/2017

88 pontos Guia **Adega** de Vinhos do Brasil 2013/2014, 2015/2016

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 varietais 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

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Apresenta cor intensa, vermelho-rubi; no olfato, frutas vermelhas, 'carne' crua, amoras, cereja, chá de infusão de ervas, terroso, groselha, especiarias, vinho do Porto, couro; mineral; na boca, encorpado, com taninos expressivos. Persistente no retro-olfato de frutas vermelhas maduras, especiarias e leve empíreumático.

* 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 °C. Sugere-se leve decantação.

DADOS DESTA COLHEITA

Datas da Colheita: 1º de fevereiro de 2013

Garrafas: 2.800 garrafas de 750 ml, todas numeradas.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13

Açúcar residual (g/l) : 2,3

Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,96

pH: 3,57

Tempo de barril (meses): 11 (1º e 2º usos, francês, MT)

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: 7 dias. Transformação malolática completa, sem inoculação. Amadurecimento em barris de carvalho francês, mistura final em tanques e engarrafamento; posterior amadurecimento em garrafa.

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

95711-000 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone: +55 54 3055 0440

<http://www.pizzato.net>

Facebook: <http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola>