

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Pizzato DNA99 Single Vineyard Merlot 2011 D.O.V.V.

Em 1999, primeira colheita vinificada pela Pizzato, foram elaboradas apenas 15.500 garrafas: o Pizzato Merlot 1999. Ao ser lançado em setembro de 2000, o Merlot 1999 passou a ser referência para o potencial do varietal Merlot no Vale dos Vinhedos/Serra Gaúcha. Atualmente, a Merlot é considerada a uva que apresenta os melhores resultados para vinhos finos na Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos.

A partir do mesmo vinhedo que deu origem ao Pizzato Merlot 1999, a PIZZATO apresenta a segunda edição – a primeira foi da colheita 2005 – deste exclusivo Merlot, o da colheita 2008, ano em que as condições de desenvolvimento das uvas foram próximas às da safra 1999.

E, porque nomeá-lo DNA99? Por que provém da mesma localização/vinhedo, de vinhas antigas com baixa produção ou de parcela renovada sobre o mesmo solo, clima do período de crescimento e amadurecimento similar ao da colheita 1999 e as mesmas pessoas responsáveis pelos vinhedos e elaboração do vinho.

Destaques:

93 pontos **Decanter** (Steven Spurrier)

93 pontos **Weinwirtschaft** (Alemanha)

92 points “Guia **Adega** de Vinhos do Brasil 2013/2014”

Wine Enthusiast Highlighted as top Brazilian wine/sparkling

Best Brazilian wine among reds, whites and sparklings at “Guia **Adega** de Vinhos do Brasil 2013/2014”

90 pontos Guia **Adega** de Vinhos do Brasil 2012/2013

17.5 points **Purple Pages by Jancis Robinson**

Best Brazilian wine at “Top Ten Brazilian Expovinis 2011”

Best Brazilian still wine at “Top 6 Brazil” at Decanter Magazine



PROPOSTA DO VINHO

Full bodied, elegant.

To be enjoyed now or to age (very good aging potential).

1st use French oak barrels aging; ‘garagiste’ toasting

Very exclusive and limited production: 5.400 bottles.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO *

Dark red with purple traces, dense; ripen red fruit, red fruit syrup, plum, spices, chocolate traces in the nose; well balanced, soft tannins, medium to high bodied, long finish with spices, prune and moca aftertaste.

* average perceived

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Beef or game. Medium spiced or mushroom based pastas and risottos, maturated cheese.

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

Garrafas: 5.400 garrafas de 750 ml, todas numeradas. Também com numeração da D.O.V.V.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 14 (13,8)

Açúcar residual (g/l) : 2,2

Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,67

pH: 3,55

Tempo de barril (meses): 12 (1º uso, 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 16 dias. Passagem por barris de carvalho francês de média tostagem (MT) de primeiro uso, desenvolvido especificamente para amadurecimento de merlots. Amadurecimento posterior ao engarrafamento em caves a 16°C .

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>