

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

FAUSTO (de Pizzato) Cabernet Sauvignon 2012

O vinhedo Dr Fausto vem gerando, colheita a colheita, frutas melhores para a uva Cabernet Sauvignon, permitindo a elaboração de vinhos varietais de corpo médio, bastante frutados e de muito boa aceitação.

Com uvas do vinhedo Dr Fausto, este Cabernet Sauvignon tem por característica principal a combinação do caracter frutado com uma boa estrutura, atingindo um amplo espectro de apreciadores.

Alguns destaques:

88-90 pontos – Vários painéis pelo Brasil e no Exterior
Exportado para diversos mercados pela muito boa relação qualidade/preço:
EUA, Canadá, Noruega, Reino Unido, Alemanha e China



PROPOSTA DO VINHO

Frutado, com complexidade proveniente de amadurecimento. Passagem moderada por barris de carvalho (2º uso ou mais). Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras. Das melhores parcelas da propriedade de Dr Fausto. Lotes limitados, com garrafas numeradas. Opção em 375 ml. Opção em 187 ml, com fechamento com tampa *pilfer* (*screw cap*).

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Vermelho-rubi, toques de violáceo; frutas vermelhas e escuras: amoras, cerejas e ameixa preta. Traços de chocolate, café com leite e empireumáticos em geral, leve mentolado. Na boca, médio para encorpado, fruta intensa no retro-olfato, de boa persistência, fresco, com taninos médios e de personalidade.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Caças em geral, cordeiro, carnes vermelhas, peru, risotos, massas fortes e queijos maduros.

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 de 750 ml, 6.500 de 375ml e 15.000 de 187 ml, numeradas.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13

Açúcar residual (g/l) : 1,9

Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,72

pH: 3,62

Tempo de barril (meses): 9 (3º e 4º usos), americano

VINHEDO

Nome: Dr Fausto

Região: Dois Lajeados, Serra Gaúcha

Localização: 28°57'45.72"S, 51°48'33.74"O, 460 m.s.n.m.

Arquitetura: Espaldeiras com orientação norte-sul.

Solo: De origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso

Colheita: Totalmente manual, em Março de 2013

ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação e maceração de 9 dias. Passagem do vinho por barris de carvalho americano de 2º uso ou mais.

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>