

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

FAUSTO (de Pizzato) Cabernet Sauvignon 2017

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.

Elaborado a partir de uvas do vinhedo Dr Fausto (pertencente à Família Plínio Pizzato), este Cabernet Sauvignon tem por característica principal a combinação do carácter frutado com uma boa estrutura, atingindo um amplo espectro de apreciadores.

Alguns destaques (histórico):

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, China e Japão



PROPOSTA DO VINHO

Frutado, mas 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 numeração das garrafas. Opção em 375 ml e Opção em 187 ml (tampa *pilfer/screw cap*).

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Vermelho-rubi intenso, escuro com traços violáceos; frutado, amoras, cerejas e ameixa preta. Traços de especiarias escuras e leve mentolado. Na boca, médio para encorpado, frutado, de boa persistência, acidez agradável, com taninos de textura marcante.

* 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

Datas de colheita: 23-fev-2017 e 1-mar-2017

Dados técnicos:

Álcool (% vol.) : 13

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,17

Açúcar residual (g/l) : 2

pH: 3,66

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

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 simples.

Ano de Plantio: 1996, 2001, 2004

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

Colheita: totalmente 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 8 dias. Passagem do vinho por barris de carvalho americano usados pelo menos duas vezes.

a PIZZATO Vinhas e Vinhos

Vinicola 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 para contato:

PIZZATO Vinhas e Vinhos

Via dos Parreirais s/n – Santa Lúcia – Vale dos Vinhedos
95711-000 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone/fax : +55 54 3055 0440

Site: <http://www.pizzato.net>

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

Opções de Embalagem

750 ml



375 ml



187 ml, screw cap

