

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

VIOLETTE (de Fausto)

A arte do corte (assemblage, blend) e da doçura é levada aos limites da harmonia neste vinho que é muito maior que a soma dos vinhos componentes, a saber, Cabernet Sauvignon, Merlot e Alicante Bouschet.

As uvas são provenientes das melhores parcelas do vinhedo Dr Fausto, localizado em Dois Lajeados (vizinho a Guaporé), Serra Gaúcha, local onde a Pizzato tem vinhedos desde a década de 1980.

Alguns destaques:

Selecionado pela **Southern Wine and Spirits** (maior distribuidora dos EUA)

Único vinho suave destacado no Guia de Vinhos Adega 2013/2014

86 pontos Guia de Vinhos Adega 2013/2014



PROPOSTA DO VINHO

Vinho Suave Premium

Fruta e doçura, sem deixar de lado a estrutura tânica

Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.

Das melhores parcelas da propriedade de Dr Fausto.

Opção em 187 ml, com fechamento com tampa *pilfer* (*screw cap*).

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Vermelho-rubi com traços violáceos; frutas escuras maduras, amoras, geleia de uva e amoras. Na boca, geleias, frutas, persistente; acidez, taninos e doçura em harmonia agradável.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Queijos frescos (brancos), pratos leves e/ou com temperos adocicados em geral; sobremesas.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 9 e 14 °C.

DADOS ANALÍTICOS

Lote: 30

Uvas componentes: 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Alicante Bouschet

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 12,5

Açúcar residual (g/l) : 50

Acidez total (g/l ác.tartárico): 5,8

pH: 3,6

VINHEDO

Nome: Dr Fausto

Região: Dois Lajeados, Serra Gaúcha

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

Arquitetura: Espaldeiras com orientação norte-sul.

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

Colheita: Totalmente manual

ELABORAÇÃO DO VINHO

Vinhos de cada uva foram vinificados separadamente, com fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação e maceração de 8 dias, em média. Corte final pré-engarrafamento.

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 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>