

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Pizzato DNA99 Single Vineyard Merlot 2012 D.O.V.V.

Em 1999, primeira colheita vinificada pela Pizzato, foram elaboradas apenas 15.500 garrafas de um único vinho: 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 e no Vale dos Vinhedos.

A partir das mesmas parcelas de vinhedo que deram origem ao Pizzato Merlot 1999 e adjacentes, a PIZZATO apresenta a quarta edição – as três primeiras foram 2005, 2008 e 2011 – deste exclusivo Merlot, o da colheita 2012, ano em que as condições de desenvolvimento das uvas e o resultado do vinho foram muito similares da 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.

Histórico de destaques:

94 pontos **Decanter** (Out-2016)

93 pontos **Decanter** (Steven Spurrier)

93 pontos **Weinwirtschaft** (Alemanha)

92 pontos “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

Encorpado e, ao mesmo tempo, elegante.

Para ser apreciado agora ou guarda (grande potencial de amadurecimento).

Amadurecimento em Barris de Carvalho francês de 1º uso; tostagem ‘garagiste’;

Produção exclusiva e limitada, e apenas em grandes colheitas.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Vermelho escuro com traços púrpura, denso; aromas de frutas vermelhas maduras, redução de frutas vermelhas, ameixas pretas, mirtilos, especiarias, chocolate escuro; equilibrado, de taninos marcantes, encorpado e com longa persistência. Retrogosto dominado por aromas de ameixas secas, especiarias doces e chocolate escuro.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Carnes em geral, caças. Risotos, massas e outros preparos com funghi e medianamente condimentados; queijos maturados.

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: 1ª semana de março de 2012

Garrafas: 4.450 garrafas de 750 ml, todas numeradas. Também com numeração da D.O.V.V.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 13,5

Açúcar residual (g/l) : 2,4

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,22

pH: 3,54

Tempo de barril (meses): 13 (1º uso, 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 de 15 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

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 de 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>