

[http://www.pizzato.net/pizzato\\_concentus.html](http://www.pizzato.net/pizzato_concentus.html)



## PIZZATO Concentus 2006

**Concentus**, do latim, significa harmonia, concerto, acordo, consenso. Personifica a arte enológica de se mesclar diferentes variedades com o objetivo de elaborar um vinho harmônico, resultado da soma das qualidades de cada um dos componentes: as variedades de uva Merlot, Tannat e Cabernet Sauvignon.

<b>Colheita</b>	Fevereiro/Março de 2006, uvas do vinhedo da Pizzato no Vale dos Vinhedos
<b>Elaboração</b>	Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada.
<b>Grad. Alc. a 20°C</b>	13,0 %
<b>Amadurecimento</b>	Tanques de aço inoxidável, aproximadamente X meses em barris de carvalho (50 % em barris de carvalho francês novo e 50 % em barris de carvalho americano de segundo e terceiro usos), e período engarrafado.

<b>Acidez volátil</b>	x,x g/l
<b>Acidez Total</b>	x,x g/l (tartárico)
<b>Extrato seco</b>	x,00 g/l
<b>Garrafas</b>	4.000 garrafas, todas numeradas, em lote único, com Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos (com certificação – selo)
<b>Lançamento</b>	Junho/2011
<b>Visual</b>	apresenta cor intensa, rubi violácea.
<b>Aroma</b>	Lembra frutas vermelhas, geléias de frutas vermelhas, especiarias, bosque molhado, côco torrado e moca, ameixas secas.
<b>Boca</b>	Encorpado, de boa persistência e equilíbrio, com retrogosto prolongado com traços de especiarias, ameixa e côco torrado.
<b>Compatibilização</b>	sugere-se pratos mais condimentados e mais estruturados. Experimente com caças, churrasco, pratos com molho de vinho.
<b>Temperatura de serviço</b>	17 a 19 °C . Ao decantar, o vinho revela-se ainda mais rico.

*Prova durante o Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba 14/05/2012.*