

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO ALICANTE BOUSCHET Reserva 2012

Disponível na linha de vinhos da Pizzato desde a colheita 2004, foi por vários anos o único varietal em escala comercial elaborado no Brasil a partir da uva Alicante Bouschet.

A Alicante Bouschet é uma uva que contém alto teor de cor, sendo muito conhecida como uma das castas 'tintoreiras'. De grande produção por planta, expressa-se com alguma personalidade apenas quando conduzida de forma diligente no que tange ao rendimento. Quando conduzida desta forma, gera vinhos densos e muito escuros, com grande capacidade (e pode-se dizer, necessidade) de amadurecimento.

Foi criada por Henri Bouschet a partir do cruzamento das uvas *Petit Bouschet* (cruzamento das uvas *Aramon* e *Teinturier du Cher*, feito por Louis Bouschet, pai de Henri) e *Grenache*. É uma das poucas uvas de potencial enológico que apresenta cor não apenas na casca mas também na polpa.

Internacionalmente, nas últimas décadas têm apresentado belos vinhos oriundos de algumas poucas regiões da Espanha e Portugal, mantendo a fama de ser uma uva desafiante para elaboração de variedades.

Histórico de destaques:

91 pontos no Guia Adega de Vinhos do Brasil 2016/2017
 90 pontos no Guia Adega de Vinhos do Brasil 2013/2014, 2014/2015
 90 pontos no Guia Adega de Vinhos do Brasil 2015/2016
 Seleção do Brasil por Evan Goldsztein, Master Sommelier EUA
 Melhor vinho de uvas exóticas Revista Adega Setembro 2013 (90 pontos)
 Exportado para diversos mercados: Estados Unidos (NY), França, Canadá (Alberta), Reino Unido, Luxemburgo, Bélgica etc.



PROPOSTA DO VINHO

Vinho estruturado, de guarda, elegante.
 Incrivelmente escuro, mesmo com o amadurecimento.
 Vinho exclusivo com esta uva no Brasil.
 Para beber agora ou amadurecer (bom potencial de guarda).
 Passagem por barris de carvalho francês (1º e 2º usos).
 Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.
 Das melhores parcelas do vinhedo Sta Lúcia, Vale dos Vinhedos.
 Lotes limitados em termos de garrafas, com numeração individual.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Rubi escuro a violáceo, profundo; no olfato, frutas negras maduras (passas, ameixas, jabuticaba) e floral; terroso, azeitonas negras, mentol, defumado e leve empireumático; boca potente, encorpado e de muito boa estrutura fenólica, retro-olfato rico, longo. Vinho em evolução.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Caças, cordeiro, comida regional Brasileira (rabada, mocotó, vaca atolada). Cortes gordurosos de gado.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 16 e 18 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Garrafas: 4.400 de 750 ml, todas numeradas.

Dados Técnicos:

Álcool (% vol.) : 13,5

Açúcar residual (g/l) : 1,9

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,34

pH: 3,58

Tempo de barril (meses): 11 (1º e 2º usos), francês

Data da colheita: 16 de Março de 2012

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: totalmente manual, em pequenas caixas de até 16 kg

ELABORAÇÃO DO VINHO

Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação e maceração: 7 dias. Amadurecimento em barris de carvalho francês de primeiro e segundo uso por 11 meses.

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

95711-000 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone: +55 54 3055 0440

<http://www.pizzato.net>

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

Safra 2014. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 26/09/2018.