

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO EGIODOLA Reserva 2013

A cultivar EGIODOLA foi implantada em 1988 pela família do Sr. Plínio Pizzato. À época, o incentivo surgiu a partir de uma visita técnica organizada por produtores da região ao Uruguai. A partir do que foi visto em tal país, a partir de 1985 foi desenvolvido um programa de testes de variedades alternativas e sistemas de condução verticais (lira e espaldeira).

Varietal de origem francesa, sistema de condução da planta em espaldeira dupla (lira). Até 2002, as uvas eram vendidas para terceiros; a primeira vinificação a partir da cultivar Egiodola foi no ano de 2002, com o vinho sendo vendido para terceiros (granel) apesar da boa impressão causada então. Para a safra 2003, foram separados 3.000 litros, sendo lançado em maio de 2004 e a partir de então vem sendo elaborado regularmente.

Recentemente foi descoberta a verdadeira origem da uva: é um cruzamento das uvas Abouriou e Negra Mole. A palavra Egiodola é a contração de duas palavras bascas, egiasko odola, que significam 'Sangue de Verdade'.

Histórico de destaques:

89 pontos Guia **Adega** de Vinhos do Brasil 2016/2017

88 pontos Guia **Adega** de Vinhos do Brasil 2013/2014, 2015/2016

16 pontos Site **Purple Pages by Jancis Robinson**

88-90 pontos – Vários painéis pelo Brasil e no Exterior (diferentes colheitas)

Presença em mercado externo: EUA, Bélgica, Luxemburgo



PROPOSTA DO VINHO

Vinho estruturado, com expressão tânica pronunciada.
Um dos 3 únicos Brasileiros varietais desta uva.
Para beber agora ou amadurecer (bom potencial de guarda).
Passagem por barris de carvalho francês (1º e 2º usos).
Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras-lira desde 1988.
Lote limitadíssimo e exclusivo

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