

Vinhos

Espumantes

Sucos

Pergunte ao Enólogo

Vinhos Dal Pizzol**Gamay Beaujolais**

Safrá 2018

Conteúdo: 750ml

Unidades por caixa: 6

Graduação alcoólica: 12,5%

Acidez total: 73 Meq

Açúcar residual: 2,5 g/L

Volume elaborado 5.000 litros deste varietal.

**Origem da cepa:**

A cultivar Gamay Beaujolais é originária da Borgonha, na França. Esta variedade, por meio da maceração carbônica, produz os vinhos Beaujolais Nouveaux, naquele país. No Rio Grande do Sul, ocupa uma área de 40 há, destinados principalmente a elaboração de vinhos jovens, leves e frutados por Vinificação Tradicional.

Elaboração:

As uvas, no auge de maturação, determinada principalmente por análise de acidez total e grau Babo, são desengaçadas e esmagadas. Após seguem a fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e curta maceração (03 dias). Este mosto segue sua fermentação controlada praticamente igual a um vinho branco em termos de temperatura, 22°C e 25°C.

Ocorre a fermentação malolática, geralmente de forma natural, ou seja, sem auxílio de coadjuvantes. A estabilização dos tartaratos foi efetuada pelo método a frio (zero °C) por um período de 10 dias. O vinho passa pelas devidas filtrações, realizadas por filtros a terra e a placas, e está apto a ir para a garrafa onde permanece 30 dias antes de ser consumido.

Os vinhos obtidos através desta vinificação são mais ricos em extrato, acidez, matéria corante e taninos, portanto um vinho que além de estar muito equilibrado e apto para ser consumido jovem tem estrutura para suportar um tempo maior de amadurecimento (até dois anos). Este é método de elaboração utilizado pela Dal Pizzol.

Outra forma de vinificação para obter um vinho de consumo jovem, é por maceração carbônica das uvas. Estas são colocadas inteiras, sem esmagamento, em tanques com atmosfera inerte de CO₂ ou N (gás carbônico e nitrogênio) e ausência de oxigênio. No interior da baga ocorre uma pequena fermentação com formação de 1,5 a 2,5 °GL, sem a presença de leveduras. Após esta etapa segue a vinificação de forma idêntica a vinificação tradicional.

A maior transformação que ocorre nesta vinificação, é um aumento das substâncias aromáticas e a diminuição drástica do ácido málico.

Na Itália, a legislação diz de que um “Novello” tem no mínimo 30% de vinho com maceração carbônica e o demais elaborado no sistema tradicional, pois se torna inviável produzir grandes volumes neste tipo de vinificação.

Características do vinho:

As virtudes particulares desta variedade tornam este vinho apto ao consumo jovem.

É um vinho de caráter jovial, estilo descomprometido, leve, frutado e delicado. Seu frescor é típico e bem presente, exaltando notas de frutas como banana madura, pêra e frutas vermelhas; tem boa maciez, descontraído e com frescor agradável, característico da variedade.

Recomendações gastronômicas:

Acompanha pratos leves, como peixes, massas e carnes com molhos poucos condimentados, mas permite ao consumidor sentir-se livre para fazer sua própria harmonização.

Temperatura de serviço:

Para que sua fragrância e riqueza de sabor sejam apreciadas integralmente recomendamos consumir na temperatura de 08 a 12 °C.

Origem das uvas:

Bagé - Campanha Gaúcha.

Características do solo:

Solo denominado Santa Tecla, Argissolo Vermelho, profundo, bem drenado, arenoargiloso.

Dal Pizzol Vinhos Únicos - Adega e Ecomuseu da Cultura do Vinho
ERS 431, Km 5,3 - Distrito de Faria Lemos, Bento Gonçalves, RS
Fone 54 3449.2255 - E-mail dalpizzol@dalpizzol.com.br

Safra 2018. Almoço em 19/04/2019. Chácara Colombo.