

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

PIZZATO ALICANTE BOUSCHET Reserva 2019

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 quanto 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 varietais.

Alguns destaques (histórico):

92 pts, Duplo Ouro, Campeão, **Grande Prova de Vinhos do Brasil 2019**

92 pontos e Melhor Tinto **Guia Adega** de Vinhos do Brasil 2017/2018

91 pontos no **Guia Adega** de Vinhos do Brasil 2016/2017, 2018/2019

Ouro na **Grande Prova de Vinhos do Brasil 2018**

90 pontos no **Guia Adega** de V. do Brasil 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016

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: França, Estados Unidos (NY), Canadá

(Alberta), Reino Unido, Luxemburgo, Bélgica etc.

PROPOSTA DO VINHO

Vinho estruturado, de guarda, sem perder elegância.
Incrivelmente escuro, mesmo com o amadurecimento.
Vinho exclusivo com esta uva no Brasil; lote limitado, numerado
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.



Safra 2020. Jantar em 04/11/2022. Vino Nobile.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*	De cor vermelho escuro, violáceo, profundo; no olfato, mentol, frutas negras (jabuticaba, mirtilo, amoras, ameixas); terroso, resinoso/pinho, defumado, tostado e chocolate escuro; boca potente, fresca, encorpada, retro-olfato rico, longo. * 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	Data da colheita: março de 2019 Garrafas: 14.500 de 750 ml, todas numeradas, em lote único. Dados Técnicos: Álcool (% vol.) : 13,5 Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,83 Açúcar residual (g/l) : 2,2 pH: 3,54 Amadurecimento: barris de carvalho Francês de 1º e 2º usos por 12 meses; estágio em caves (engarrafado).
VINHEDO	Nome: <i>Santa Lúcia, Vale dos Vinhedos</i> Região: <i>Vale dos Vinhedos, Denominação de Origem</i> Localização: <i>29°10'17.91"S, 51°36'05.59"O, 495 m.a.n.m.</i> Arquitetura: <i>Espaldeiras com orientação norte-sul.</i> Data de plantio: <i>1997</i> Solo: <i>De origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso</i> Colheita: <i>totalmente manual, em pequenas caixas de até 16 kg</i>
ELABORAÇÃO DO VINHO	Fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Tempo total de fermentação e maceração: 6 dias.
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 para 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 Instagram: @pizzato (https://www.instagram.com/pizzato)

Safra 2020. Jantar em 04/11/2022. Vino Nobile.