

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

FAUSTO (de Pizzato) Merlot Rosé 2021

O FAUSTO Rosé teve sua primeira edição em 2007, já obtendo sucesso sendo escolhido o Rosé mais representativo da Avaliação Nacional de Vinhos da Colheita daquele ano.

Com uvas Merlot do vinhedo Dr Fausto (e em algumas colheitas contendo Cabernet Sauvignon no corte), este vinho prima pela expressão de aromas e frescor, tanto no olfato como no palato.

Histórico:

Ouro no Wines of Brasil Awards 2019
 89 pontos Guia Descorchados 2019
 89 pontos Revista Adega (Junho/2015)
 Melhor Rosé do Guia Adega de Vinhos do Brasil 2014/2015
 Melhor Rosé do Guia Adega de Vinhos do Brasil 2013/2014
 Vinho Rosé mais representativo da Avaliação Nacional de Vinhos de 2007
 87-89 pontos – Vários painéis pelo Brasil e no Exterior
 Exportado para: EUA, Inglaterra, Luxemburgo



PROPOSTA DO VINHO

Fruta, fruta, fruta, frescor, frescor, frescor (*sic*).
 Pureza.
 Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.
 Das melhores parcelas da propriedade de Dr Fausto.
 Lotes limitados, com numeração das garrafas.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Rosa claro, brilhante. Aromas de frutas vermelhas frescas (morango, cereja, framboesa), romã, pêssego e pétalas de rosas. Muita fruta no retro olfato, refrescante (boa acidez); seco, mas com 'memória' doce marcante. Vivaz, fresco e persistente.

* notas geralmente observadas

Safra 2021. Jantar em 21/12/2022. Digby Wine & Food.

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS	Aperitivos, sanduíches, entradas, saladas, massas leves, pizzas, quiches, carnes brancas, pratos leves e peixes.
SERVIÇO	Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 7 e 10 °C.
DADOS DESTA COLHEITA	<p><i>Colheita:</i> 10 e 11 de fevereiro de 2021 <i>Garrafas:</i> até 24.500 de 750 ml, numeradas</p> <p><i>Dados Técnicos</i> <i>Álcool (% vol.) :</i> 12,5 <i>Açúcar residual (g/l) :</i> 1,6 <i>Acidez total (g/l ác.tartárico):</i> 6,9 <i>pH:</i> 3,3 <i>Tempo de barril (meses):</i> SEM passagem por carvalho</p>
VINHEDO	<p><i>Nome:</i> Dr Fausto <i>Região:</i> Dois Lajeados, Serra Gaúcha <i>Localização:</i> 28°57'45.72"S, 51°48'33.74"O, 460 m.a.n.m. <i>Arquitetura:</i> Espaldeiras com orientação norte-sul. <i>Solo:</i> De origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso <i>Colheita:</i> Totalmente manual</p>
ELABORAÇÃO DO VINHO	As uvas foram desengaçadas com leve processo de moagem (pressão). Permaneceu em maceração pelicular a frio no tanque (mosto, polpa, semente e película) com posterior prensagem leve de toda a massa. Fermentação em tanques de aço inoxidável, com adição de leveduras selecionadas e baixas temperaturas. Evitou-se a transformação malolática.
a PIZZATO Vinhas e Vinhos	<p>Vinicola 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), Dois Lajeados, Serra Gaúcha. Informações para contato:</p> <p>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)</p>

Safra 2021. Jantar em 21/12/2022. Digby Wine & Food.