

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Pizzato Allumé Cabernet Sauvignon 2021
<b>Vinícola</b>	Pizzato
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	blend de regiões
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	11 meses em barricas novas e de segundo uso de carvalho americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2032
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Pizzato** dispensa maiores apresentações, basta lembrar de que se trata de uma **vinícola familiar referência do setor em nosso país**, tendo, inclusive, alguns vinhos dentre os considerados como os **melhores do Brasil!** A empresa, fundada em **1999**, tem como foco (e resultado) atingir uma **qualidade** sempre acima da média, cuidando de cada processo no **detalhe**, do cultivo das vinhas ao engarrafamento.

A linha **Allumé** (que em francês significa aceso, ligado, iluminado) foi concebida para dar vida a vinhos cujas uvas não são exclusivamente oriundas dos vinhedos próprios da Pizzato, localizados ou no Vale dos Vinhedos, ou no pequeno município de Dois Lajeados. Desta forma, a empresa adquire uvas de pequenos produtores parceiros, de diferentes *terroirs* gaúchos.

Esta primeira versão do **Allumé Cabernet Sauvignon** chega apresentando a habitual qualidade da vinícola, com uma **vinificação primorosa** que conta com um **amadurecimento de 11 meses em barricas novas e de segundo uso de carvalho americano**.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras, principalmente maduras, com destaque para a ameixa, acompanhadas de notas de especiarias doces, como a baunilha e o cravo, de couro e de tabaco, finalizando com toques terrosos e tostados

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com taninos firmes, presentes e maduros, perfeitamente suportados por uma acidez vibrante, gastronômica e muito salivante. O perfil de sabor acompanha todos os descritores aromáticos

#### CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

#### QUEIJOS

frescos moles médios duros

#### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

#### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

#### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

#### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

#### DESCRIÇÃO

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos