

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Pizzato Concentus 2021                               |
| <b>Vinícola</b>               | Pizzato  |
| <b>Safra</b>                  | 2021   |
| <b>País</b>                   | Brasil   |
| <b>Região</b>                 | Serra Gaúcha   |
| <b>SubRegião</b>              | Vale dos Vinhedos                                    |
| <b>Tipo</b>                   | tinto  |
| <b>Castas</b>                 | Merlot, Tannat e Cabernet Sauvignon                  |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 13,5%  |
| <b>Maturação</b>              | 11 meses em barricas de carvalho francês e americano |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18 °C   |
| <b>Guarda</b>                 | 2034   |
| <b>Decanter</b>               | 30 a 45 minutos                                      |
| <b>Premiações</b>             |  |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Pizzato é uma das vinícolas mais prestigiadas do Brasil.

Alguns de seus vinhos estão entre os mais venerados do Vale dos Vinhedos, região onde a família Pizzato cultiva videiras desde o ano de 1968 e onde também foi pioneira no uso do sistema espaldeira.

A linha Pizzato é totalmente elaborada dentro das normas da DOVV Vale dos Vinhedos. Para ostentar o selo da denominação, além de seguir o regulamento, os vinhos são submetidos a qualificação analítica e sensorial antes de serem aprovados.

O Concentus é o resultado obtido em videiras de Merlot, Tannat e Cabernet Sauvignon do famigerado vinhedo Santa Lúcia, onde desfrutam de um solo de origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso.

Suas garrafas são todas numeradas, portanto, o lote é produzido com unidades limitadas. Seu amadurecimento foi de 11 meses em barricas de carvalho francês e americano, tanto de primeiro quanto de segundo uso.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, límpido e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

grande profusão de frutas vermelhas e negras maduras, em especial a cereja negra, o cassis e a ameixa, aliados especiarias doces, tabaco, cacau, toques terrosos e de *sous bois*

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

encorpado e de ótima estruturado, destaca taninos maduros e uma acidez suculenta, fazendo frente aos sabores complexos que levam a um retro-gosto persistente e longo

#### 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