

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pizzato DNA 99 2020
Vinícola	Pizzato
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	tinto
Castas	100% Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	14 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 1999, ano de uma safra histórica no país, a Pizzato vinificou sua primeira colheita e elaborou um único vinho, o Pizzato Merlot 1999. Lançado somente em setembro do ano seguinte, o rótulo fez muito sucesso, sendo até hoje memorado como um dos responsáveis por colocar o Merlot do Vale dos Vinhedos no auge do cenário vinícola nacional. Mas, como nem tudo são flores, foram necessários 6 longos anos para o Brasil ter uma safra de qualidade equiparável a daquele ano. Por isso, em 2005, a vinícola decidiu reservar todas as videiras utilizadas em seu primeiro vinho para criar o DNA 99, uma alusão a memorável colheita inicial. Este é um dos motivos pelo qual a sua vinificação ocorre somente em anos excepcionais. Todas as etapas da sua elaboração seguem rigorosamente as diretrizes da primeira Denominação de Origem para vinhos do Brasil, a D.O. Vale dos Vinhedos. Por ela, são estabelecidas normas que ditam, desde o rendimento das videiras, até o tempo mínimo de estágio em barricas. Foi no famigerado vinhedo Santa Lúcia, em Bento Gonçalves, onde se obteve as uvas aqui utilizadas. Elas foram fermentadas em aço inox e maturadas em barricas novas de carvalho francês, mesclando cascos de tostagens baixa e média, específicas para a variedade Merlot. Findada a maturação, foi engarrafado sem filtração e estagiou nas caves por um longo período.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

intensos aromas de frutas negras maduras, como ameixa, cereja, mirtilo e cassia, aliados a descritores empíreumáticos de tosta, tabaco e caramelo; na sequência, abrem-se as nuances terrosas características de videiras cultivadas sobre o solo basáltico, revelando notas de alcaçuz, nibs de cacau, cravo e flores desidratadas, finalizando com toques sanguíneos e ao fundo, até algumas frutas secas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca está com uma estrutura impecável, revelando taninos sedosos e uma acidez bem suculenta; os sabores intensos confirmam, em múltiplas camadas, suas notas olfativas, finalizando de maneira longa e muito presente

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

DESCRIÇÃO

carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes



CULINÁRIA

