

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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

