

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Pizzato DNA 99 2022
Vinícola	Pizzato
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	tinto
Castas	Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036+
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	95 pts Tim Atkin 93 pts Revista Adega

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 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 cassis, aliados a descritores empireumáticos 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 succulenta; 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
 CULINÁRIA	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

