

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pizzato Single Vineyard DNA99 2015
Vinícola	Pizzato
Safra	
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	tinto
Castas	100% Merlot
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	14 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Após 5 safras de sucesso absoluto (2005, 2008, 2011, 2012 e 2014), agora, no final do mês de agosto, finalmente a vinícola liberou a comercialização da safra 2015. É elaborado dentro das normas da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos em um lote único de 7.050 garrafas numeradas.
As famosas uvas Merlot do vinhedo Santa Lúcia (cujo solo de origem basáltica, franco-argiloso e com a presença de pedregulhos, abriga vinhas cultivadas em espaldeiras com orientação norte-sul) são cuidadosamente selecionadas no vinhedo e colhidas manualmente.
A vinificação é realizada com total esmero: fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas, malolática espontânea, estágio de 14 meses em barricas novas de carvalho francês de média a baixa tostagem, específicas para amadurecimento da casta Merlot e, depois de engarrafado com mínima filtração, descansou em cave por longos 4 anos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho rubi intenso, profundo e brilhante com reflexos violáceos

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO frutas vermelhas e negras maduras (morango, cereja, cassis, mirtilo, ameixa e jabuticaba), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco, cedro, cacau, café em grão, caixa de charuto, licor maraschino e deliciosas notas defumadas

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO impecável estrutura, com taninos finos, sedosos e totalmente polimerizados escoltados por uma acidez intensa, salivante e muito gastronômica. No palato, os descritores aromáticos são comprovados, em um conjunto de excelente corpo, volume e final de boca

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
	DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais
AMIDOS		massas	risotos	polenta
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
	DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO churrasco, carnes como paleta e pernil ao forno servidos com seu próprio molho, stinco de cordeiro com risoto de grana padano, massas frescas em molhos suculentos, charcutaria e queijos maturados