

## Vinícola Cárdenas

Pássaro da Lua Merlot 2014

Produção: 4.648 garrafas



O Rótulo Pássaro da Lua é uma homenagem a um pássaro da região, de nome URUTAU em Tupi-guarani, sua tradução quer dizer “Pássaro Fantasma”, também conhecido como Mãe da Lua ou Pássaro da Lua. Este rótulo visa a produção de Vinhos de Guarda.

Com vinhedos próprios, localizados em Mariana Pimentel/RS, na Serra do Sudeste. Possui solos de formação granítica e de terrenos sinuosos. Com invernos rigorosos e verões com longos períodos de estiagem. As altas insolações aliadas as brisas oriundas da Lagoa dos Patos proporcionam um Terroir único, expressando todo o potencial desses vinhedos ao mundo,

### Vinha

Região	Mariana Pimentel / RS – Serra do Sudeste
Solo	Granítico
Clima	Subtropical Temperado
Variedade	Merlot
Colheita	Manual e seletiva
Rendimento	1,5kg/planta

### Vinificação

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Enchimento do tanque de aço inoxidável por gravidade; Maceração pré-fermentativa a frio por 4 dias; Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e maceração a temperatura controlada de 25 a 30°C, com apropriada gestão da extração polifenólica através de remontagens abertas, fechadas, pigeages e delestages; Maceração pós-fermentativa de 8 a 10 dias, em média, para maior extração tânica; Descube por gravidade e adição do vinho prensa ao vinho flor; Fermentação malolática espontânea e completa; Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 8 meses. Após engarrafamento o vinho foi conservado na Adega climatizada (à 16°C) da Vinícola Cárdenas até o momento de ser comercializado.

### Análise Sensorial

Visão	Cor Rubi muito intensa e profunda.
Olfato	Elevada intensidade aromática, frutas vermelhas, ameixa seca, notas de couro e chocolate.
Paladar	Bom volume em boca, Taninos redondos e doces, acidez natural e equilibrada, com excelente retrogosto.

### Premiações

Medalha Gold – Wines of Brazil Awards 2019

