

## Vinícola Cárdenas

### Espumante Cárdenas Brut Rosê

Produção: 500 garrafas



Os espumantes Cárdenas são verdadeiras joias raras do Rio Grande do Sul. Espumantes artesanais, feitos em pequenas escalas. Espumantes boutiques que desafiam os paladares mais exigentes.

A castas de espumantes se adaptaram muito bem ao Terroir de Mariana Pimentel. Anualmente os frutos são colhidos com alto teor açúcar e acidez ideal, resultando espumantes delicados e complexos. Elegância é a palavra que melhor definem os Espumantes Cárdenas.

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	Pinot Noir (80%) / Chardonnay (20%)
Colheita	Manual e seletiva
Rendimento	2,3kg/planta

#### Vinificação

Chardonnay: prensagem de cachos inteiros com rendimento de mosto flor de 60%; Pinot Noir: maceração pelicular de até 5 horas em prensa pneumática; Clarificação estática dos mostos flor, a frio; Corte dos dois mostos, branco e rosado, após clarificação; Fermentação alcoólica à temperatura de 13 a 15°C, em tanque de aço inoxidável; Segunda fermentação na garrafa por aproximadamente 25 dias. Envelhecimento mínimo de 24 meses sobre leveduras em adegas climatizadas; Remuage em giropalette: movimento giratório das garrafas, para decantação dos sedimentos ao gargalo, num período de aproximadamente 30 dias; Degorgement: retirada da tampa e do sedimento congelado com a própria pressão interna do espumante; Na garrafa, é colocado licor de expedição, rolha e gaiola aramada.

#### Análise Sensorial

Visão	Apresenta bom perlage, com bolhas pequenas, abundantes e persistentes. Coloração salmão de intensidade média.
Olfato	Seus aromas denotam característica frutada e leve toque de especiarias.
Paladar	Em boca, o seu leve corpo permite atribuir bom volume, sobressaindo gostos de framboesa e morango. Sua acidez equilibrada atribui agradável frescor. De persistência longa, permite uma agradável sensação final.