

## Vinícola Cárdenas

### Meninas do Vinhedo Pinot Noir 2018

Produção: 4.042 garrafas



O Rótulo “Meninas do Vinhedo” é uma homenagem ao efeito “La Ninã” sobre a safra 2018, a melhor safra brasileira de todos os tempos, que registrou temperaturas e precipitações abaixo da média histórica, resultando em vinhos excepcionais. Também homenageia o nascimento das duas primeiras netas mulheres do patriarca da família, que teve três filhos homens.

Só é denominado Meninas do Vinhedo, vinhos oriundos de supersafras. São vinhos de guarda que expressam ao máximo as características de cada casta. Vinhos excepcionais que desafiam os paladares mais exigentes.

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
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; Aumento da relação sólido/líquido para maior aporte polifenólico. 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 10 a 12 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 (á 16°C) da Vinícola Cárdenas até o momento de ser comercializado.

#### Análise Sensorial

Visão	Visual de coloração vermelha rubi exuberante. Excelente volume de lágrimas.
Olfato	No nariz aromas intensos de frutas vermelhas frescas, especiarias doces e notas florais, típicas desta casta.
Paladar	Taninos redondos e sedosos, com acidez equilibrada que proporciona um retrogosto longo e muito demorado. Integração perfeita da madeira e fruto, que auferem uma delicadeza única.

#### Premiações

Eleito o Melhor Pinot Noir do Brasil  
Medalha Grand Gold – Wines of Brazil Awards 2019

