

Vinícola Cárdenas

Espumante Cárdenas Brut

Produção: 400 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	Chardonnay (80%) / Pinot Noir (20%)
Colheita	Manual e seletiva
Rendimento	2,3kg/planta

Vinificação

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; Enchimento da prensa por gravidade e com os cachos inteiros, sem desengace; Prensagem em prensa pneumática com rendimento de 60% em mosto flor; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Fermentação alcoólica à temperatura de 13 a 15°C; Conservação em tanques de aço; Segunda fermentação na garrafa por aproximadamente 30 dias; Envelhecimento mínimo de 24 meses sobre leveduras em adegas climatizadas; Remuage em pupitre: movimento giratório de volta diário, nas 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	Coloração amarelo palha claro, com bom perlage e desprendimento de bolhas pequenas, abundantes e persistentes.
Olfato	Aromas que remetem a características de frutas secas, damasco, pão torrado e leve nota cítrica.
Paladar	Complexo, com boa cremosidade. Em boca, seu leve toque macio confere uma agradável sensação de final de boca. De corpo leve e macio e retrogosto agradável.