

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	MENINAS DO VINHEDO PINOT NOIR 2018
Vinícola	Vinícola Cardenas
Safra	2018
País	Brasil
Região	Mariana Pimentel (Serra do Sudeste)
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	12.7%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15-30 minutos
Premiações	Melhor Pinot Noir do Brasil e Medalha Grand Gold na Wines of Brazil Awards 2019

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Na linha **Meninas do Vinhedo** a Cárdenas faz duas homenagens: primeiro ao fenômeno *La Niña*, que indiretamente foi responsável pela **excelente qualidade da safra 2018** (já amplamente considerada uma das melhores da história na região sul do país). A segunda homenagem foi ao nascimento das duas primeiras netas do patriarca da família.

Aqui vale entender que a Pinot é uma casta de maturação precoce, que se adapta melhor a climas frios ou moderados. O sul do Brasil, embora frio se comparado ao restante do país, pode ser considerado de clima entre moderado e quente para fins de vitivinicultura.

É aí que entra o diferencial do *terroir* de Mariana Pimentel. O verão tem dias muito quentes, sim, mas as noites são frescas em função da proximidade com a Lagoa dos Patos, cujas brisas atuam moderando a temperatura. Isso desacelera a maturação de açúcar da uva, permitindo que os taninos e os compostos aromáticos se desenvolvam plenamente, sem uma perda significativa de acidez.

Isso é particularmente importante para a Pinot Noir, cujos melhores vinhos são aqueles que primam pela elegância, equilíbrio e pelo aroma perfumado.

Este chega com credenciais de respeito: foi eleito nada menos que o **melhor Pinot Noir brasileiro** na recente premiação do *Wines of Brazil Awards 2019*, onde faturou a medalha **Grande Ouro**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

morango e framboesa madura, flores desidratadas, baunilha e um toque refrescante que lembra eucalipto



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

Pinot muito equilibrado, com bom frescor e cheio de fruta silvestre, amparada por uma dose generosa de especiarias doces provenientes da madeira, como baunilha, canela e anis estrelado; final longo e aveludado, de ótima complexidade



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

peito de pato com frutas vermelhas, filé suíno com cogumelos paris e purê de batata baroa, terrines, charcutaria e queijos