

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pássaro da Lua Petit Verdot 2014
Vinícola	Vinícola Cardenas
Safra	2014
País	Brasil
Região	Mariana Pimentel
Tipo	tinto
Castas	Petit Verdot
Teor Alcoólico	12.2%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e 4 anos de cave
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	Campeão na Grande Prova de Vinhos do Brasil 2019 (melhor Petit Verdot Medalha de Ouro no Wines of Brazil Awards 2019

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nosso destaque de hoje é para o **Pássaro da Lua Petit Verdot 2014**, que recentemente foi eleito o melhor vinho nacional desta variedade, sagrando-se campeão da Grande Prova de Vinhos do Brasil. Em outro concurso, o Wines of Brazil Awards, também faturou a medalha de ouro, prova inequívoca da sua qualidade.

Ele é elaborado pela **Cárdenas**, vinícola jovem, que faz aposta em um terroir novo: a região de Mariana Pimentel, situada dentro da Serra do Sudeste (no pampa gaúcho). Esta é uma área com clima mais estável que a Serra Gaúcha, por exemplo, e com um índice de precipitações consideravelmente mais baixo na época da colheita, o que permite as uvas uma maturação mais tranquila e constante.

Os vinhedos estão inseridos em colinas, o que garante uma boa drenagem, e o subsolo é um platô de granito. A produtividade é limitada em 1,5 kg por planta.

Entrega neste rótulo uma **edição limitada de apenas 1.693 garrafas**. O vinho maturou por 12 meses em carvalho francês e depois fez um longo estágio de 4 anos nas caves da vinícola.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas roxas, notas terrosas e traz bem presente o tostado do carvalho, assim como a baunilha



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem um ataque de impacto, com taninos firmes e boa acidez, em um perfil bem seco; o sabor repete as notas olfativas com o acréscimo de nuances de chocolate amargo, cravo-da-índia e couro



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

carnes grelhadas, kebab de ovelha, pastas recheadas ao forno, lasanha de cogumelos, costela suína ao barbecue, hambúrguer de javali e cordeiro com cebola caramelizada ao vinho tinto, charcutaria e queijos