

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vinha Solo Cardeal
Vinícola	Vinha Solo
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Caxias do Sul
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	12,6%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

<p>A Vinha Solo é uma vinícola bastante cultuada pelo time de sommeliers da VinumDay.</p>
<p></p>
<p>Observando algumas de suas características, fica fácil concluir os motivos de tal admiração: é uma empresa boutique e familiar, criada com o objetivo de priorizar a expressão natural de seu terroir – seu minúsculo vinhedo de cerca de 20 hectares fica no distrito de Fazenda Souza, no interior de Caxias do Sul, a uma altitude de 900 metros, conduzidos em espaldeira, em um terreno de solo basáltico argilo-arenoso, coberto por vegetação nativa rasteira. Totalmente vocacionado para castas bordalesas – Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, não é apenas a beleza do vinhedo que encanta: com a filosofia de que o vinho se faz no vinhedo, este é cultivado cercado pela flora e fauna silvestre, tratado com muito carinho e dedicação, livre de agrotóxicos – fato que promove o convívio recorrente de diversos animais, principalmente pássaros, que são a inspiração de diversos rótulos da empresa (inclusive o de hoje).</p>
<p></p>
<p>O Vinha Solo Cardeal é um corte bordalês não safrado cujas proporções (não divulgadas) foram definidas pelo enólogo, sendo que a Merlot é dominante e é completada com Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Sua vinificação segue a linha purista da empresa, com uma fermentação alcoólica com leveduras nativas, malolática espontânea, estabilização natural sem clarificação e engarrafamento sem filtração e com uso mínimo de SO₂.</p>
</p>

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho rubi de média intensidade com halos granada



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO frutas vermelhas e negras, com destaque para a cereja, o cassis e a amora, escoltadas por flores e folhas secas e especiarias, como noz-moscada e canela



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO muito elegante em boca, apresentando uma estrutura íntegra, que alia acidez pungente, taninos bem polidos com notas de frutas maduras e terciárias de ótima persistência



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 vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes

