

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Era dos Ventos Clarete 2020
Vinícola	Era dos Ventos
Safra	2020
País	Brasil
Região	Caminhos de Pedra (Serra Gaúcha)
Tipo	rosé
Castas	mescla secreta de uvas brancas e tintas
Teor Alcoólico	11,7%
Maturação	curto estágio em antigas mastelas de carvalho
Temperatura de Serviço	14° a 16°C
Guarda	até 2025
Decanter	-
Premiações	93 pts no Guia Descorchados 2021 - eleito o melhor tinto do Brasil / 92 ptos Seleção na Revista Adega - destaque como blend

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vinhos que vibram, cheios de vida! Assim podemos definir as criações do poeta dos vinhos **Luís Henrique Zanini**, em seu projeto **Era dos Ventos**.

A proposta surgiu como uma pièce de résistance frente ao rumo globalizado que o mundo do vinho tomou.

Ao invés de apostar em castas internacionais e vinificação tradicional — buscando vinhos uniformes e consoantes com os “desejos de mercado” — Zanini prefere fazer exatamente o oposto: valorizar as cepas autóctones, vinificar com mínima intervenção, e entregar garrafas genuínas, que expressam com transparência as sutilezas do seu terroir.

Clarete — ou Claret — é um termo com muitos significados no mundo do vinho. Especula-se que tenha surgido ainda na idade medieval, usado para designar os vinhos tintos de Bordeaux — que eram bem claros na época, dado que as fermentações eram curtas (geralmente não duravam mais de um ou dois dias). Com o tempo os vinhos bordaleses mudaram — se tornaram mais encorpados, tânicos, envelhecidos em barricas — mas ainda assim os ingleses mantiveram a nomenclatura, causando uma certa confusão para quem não conhece a história toda.

O de Zanini segue o estilo mais ancestral: podemos considerá-lo um meio termo entre um rosé e um tinto. O bacana está no processo de elaboração, que contempla co-fermentação de variedades tintas e

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

cereja profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

repleto de frutas vermelhas silvestres - cerejas, framboesas e morangos em destaque - com um belo floral de rosas e um toque de couro ao fundo, fazendo-o lembrar um Nebbiolo jovem

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

macio e suculento, cheio de personalidade, com taninos finos e uma acidez salivante e equilibrada, mostrando uma deliciosa mescla de frutas frescas no fim de boca, que persiste de forma muito agradável

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

canapés, camarão empanado, risoto de tomate seco, spring rolls, fish and chips, terrines de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo



CULINÁRIA

brancas, realizada em antigas mastelas de carvalho. Entrega um aroma cheio de frutas vermelhas silvestres — cerejas, framboesas e morangos em destaque — com um belo floral de rosas e um toque de couro ao fundo, fazendo-o lembrar um Nebbiolo jovem. Suculento e cheio de personalidade, é pontuado por taninos finos e uma acidez salivante e equilibrada, mostrando uma deliciosa mescla de frutas frescas no fim de boca.