

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Era dos Ventos Clarete 2022
Vinicola	Era dos Ventos
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Caminhos de Pedra
Tipo	rosé
Castas	mescla secreta de uvas brancas e tintas
Teor Alcoólico	11,4%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com o passar do tempo, Clarete (ou Claret) adquiriu diferentes significados no mundo do vinho. Normalmente é utilizado pelos britânicos para se referir aos vinhos bordaleses, sejam eles de qualquer estilo. Mas a origem do termo já esteve atrelada a um tipo de vinho muito particular.

Especula-se a palavra tenha descendido de "clarum", que no Latin indicava uma bebida de cor clara. Isso, pois na Idade Média, os tintos de Bordeaux eram conhecidos pela sua cor rosa escura devido às fermentações curtas, que normalmente não duravam mais de dois dias.

É justamente o resgate de técnicas ancestrais de vinificação, utilizando também variedades antigas, um dos preceitos-base da Era dos Ventos. Capitaneada pelo casal Luiz Henrique e Talissa Zanini, a marca nasceu do desejo em resgatar o saber antigo, diante de um mundo cada vez mais moderno e globalizado.

Em plena safra 2022 deste Clarete, encontramos a mesma consistência das anteriores, 2019 e 2020, que já figuraram em nossa vitrine. Estando em um meio-termo entre rosé e tinto, ele foi elaborado através de uma mescla entre 6 castas não divulgadas, sendo 4 brancas e 2 tintas. A fermentação espontânea foi realizada em antigas "mastelas" de carvalho (uma espécie de dorna) e ao final, o conteúdo estagiou durante um breve período em tanques de aço inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosa brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas silvestres, como framboesas, morangos e cerejas suculentas, raspas de laranja e floral de rosas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra acidez salivante e uma "pitada" de taninos finos; destaca-se uma mescla de frutas vermelhas frescas, junto de notas florais e toques de lima; o final é agradável e longo

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, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo



CULINÁRIA