VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Era dos Ventos Clarete 2022
Vinícola	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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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: canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo