VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Era dos Ventos Merlot 2020 |
| **Vinícola** | Era dos Ventos |
| **Safra** | 2020 |
| **País** | Brasil |
| **Região** | Serra Gaúcha |
| **Tipo** | tinto |
| **Castas** | Merlot |
| **Teor Alcoólico** | 13,9% |
| **Maturação** | 12 meses em mastelas de carvalho antigo |
| **Temperatura de Serviço** | 16 a 18 °C |
| **Guarda** | 2030 |
| **Decanter** | 30 a 45 minutos |
| **Premiações** | |

## VEDANTE

**Natural**

## TAÇA

**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De garagem, artesanais e incontestavelmente autorais. Eis a descrição perfeita para os vinhos produzidos pela vinícola *boutique* Era dos Ventos. Sob o comando de Zanini, que também gerencia a enologia da gaúcha Vallontano, surpreendem e apaixonam na mesma medida com sua filosofia de mínima intervenção e máximo prazer em degustar.

Anualmente um número limitadíssimo de garrafas é colocado no mercado, disputadas por enófilos ávidos pela raridade com que o vinho se apresenta, visto que, sujeito às ocorrências de cultivo e vinificação peculiares a cada safra, se mostra único.

Fruto da "safra das safras" na Serra Gaúcha, o Era dos Ventos Merlot 2020 foi elaborado com uvas do próprio vinhedo de Zanini, no Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves. Toda a vinificação se deu em mastelas de carvalho antigo, utilizando técnicas como maceração aberta e *pigeage*. Com o fim da fermentação, o vinho estagiou por 12 meses no recipiente.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi límpido e brilhante

### Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: notas de frutas vermelhas e negras frescas, como cereja, framboesa, amora, ameixa e mirtilos, escoltadas por toques florais, cravo, anis e funcho

### Análise gustativa

| | | |
|---|---|---|
| INTENSIDADE | baixa | alta |
| DOÇURA | seco | doce |
| ACIDEZ | baixa | alta |
| TANINO | baixa | alta |
| CORPO | leve | encorpado |
| PERSISTÊNCIA | curta | longa |

DESCRIÇÃO: um vinho de ótima estrutura, apresentando taninos maduros e bem polidos, acidez suculenta e um ótimo corpo; os descritores gustativos acompanham a análise olfativa, e devido à grande intensidade da fruta, seu final é longo e muito agradável

### 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