

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho de ótima estrutura, apresentando taninos maduros e bem polidos, acidez succulenta 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

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



CULINÁRIA