

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Era dos Ventos Minuano Clarete
Vinícola	Era dos Ventos
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Caminhos de Pedra
Tipo	espumante
Castas	não reveladas
Teor Alcoólico	12%
Maturação	sobre as lias
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vinhos de garagem, artesanais e autenticamente autorais.

Essas palavras definem com precisão os exemplares da **boutique Era dos Ventos**, que, sob a direção de Zanini — também responsável pela enologia da Vallontano — encantam e surpreendem com sua filosofia de mínima intervenção e busca incessante pelo máximo prazer na degustação.

O espumante Era dos Ventos Minuano Clarete é reflexo do conceito de *terroir*, ou seja, a combinação perfeita entre as particularidades do solo, do clima e a know-how do enólogo.

Seguindo sua filosofia de mínima intervenção, a elaboração respeita o curso natural da vinificação. O espumante resulta da **cofermentação de castas brancas e tintas mantidas em segredo**, oriundas dos **Caminhos de Pedra, em Bento Golçaves**. A fermentação ocorreu com leveduras autóctones — aquelas presentes nas próprias uvas — e, enquanto a fermentação alcoólica ainda estava em curso, foi engarrafado para a tomada de espuma pelo **método ancestral**. O degorgement aconteceu seis meses depois.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



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