

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Era dos Ventos Moscato Antigo 2019
Vinícola	Era dos Ventos
Safra	2019
País	Brasil
Região	Caminhos de Pedra (Serra Gaúcha)
Tipo	branco
Castas	Moscato Antigo (Bianco)
Teor Alcoólico	10.6%
Maturação	fermentando em mastelas de carvalho junto com as cascas e logo engarrafado
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2022
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Twin Top

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vinhos que vibram!

Assim podemos definir as criações do poeta dos vinhos **Luis Henrique Zanini**, em seu projeto **Era dos Ventos**.

A Era dos Ventos surgiu como uma *pièce de résistance* frente ao rumo globalizado que o mundo do vinho tomou.

Ao invés de apostar em castas internacionais e vinificação tradicional — buscando vinhos uniformes e consoantes com os “desejos de mercado” — Zanini prefere fazer exatamente o oposto: valorizar as cepas autóctones, vinificar com mínima intervenção, e entregar garrafas genuínas, que expressam com transparência as sutilezas do seu *terroir*.

O **Moscato Antigo** traz como diferencial a própria casta, que não tem relação com os clones italianos. Sua origem ainda é desconhecida, mas a fruta aqui provém de vinhas velhas situadas na região dos Caminhos de Pedra. Tem sua fermentação realizada nas mastelas de carvalho (em contato com as cascas).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

laranja kinkan, maçã batida e um toque terroso de argila



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

seco, sávido e intenso, com um ataque furioso, repleto de flores desidratadas, frescor na medida certa e um final de boa amplitude

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas no alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral