

# INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Era dos Ventos Peverella 2015

Vinícola Era dos Ventos

Safra 2015 País Brasil

Região Caminhos de Pedra (Serra Gaúcha)

Tipo laranja

Castas 100% Peverella

Teor Alcoólico 12.6%

Maturação 2 anos em uma mescla de barricas francesas (carvalho) e

brasileiras (ipê)

Temperatura de

Serviço

16° a 18°C

Guarda até 2022

Decanter 30 minutos

**Premiações** 94 pontos Descorchados (safra 2014)

### VEDANTE

#### **TACA**





Montrachet

# APRESENTAÇÃO VINUMDAY

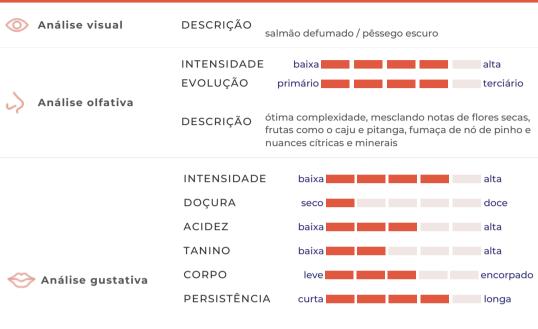
O Era dos Ventos Peverella foi o primeiro vinho laranja elaborado no Brasil, no início dos anos 2000.

É produzido com 100% de pevê, uma uva de origem italiana, cultivada tradicionalmente no norte do país, na região de Trentino-Alto Ádige. Foi uma primeira vez no Brasil, no século XIX.

Sobre a sua elaboração, abaixo estão as palavras do próprio enólogo:

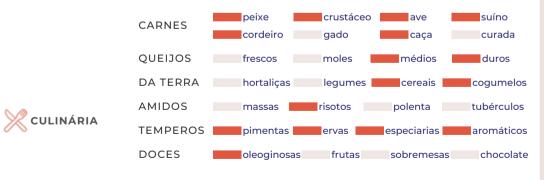
"Vinho elaborado com antecedência intervenção. Fermentação espontânea com as cascas por semanas, sem uma adição de leveduras, em antigas décadas de 1930. Depois de um bêbeque é prensado em prensa de grápia (madeira brasileira). 50% de vinho estagia em barrica de Ipê e outros 50% em barricas velhas de carvalho francês por dois anos. Posteriormente é feito um corte de duas barricas e é engarrafado. Uso de SO2, somente no engarrafamento. Cada safra do tempo dos Ventos Peverella traz uma obra de um artista no rótulo. O da safra 2015 foi feito pelo naturista Orlando Graeff."

# ANÁLISE SENSORIAL



DESCRIÇÃO

estruturado, é o estilo de vinho que pede comida para acompanhar; mostra uma acidez muito bem encaixada, que garante vivacidade e frescor; o perfil de sabor traz notas de carambola, pêssego verde e frutas secas



boa companhia para peixes gordos assados no forno, como um DESCRIÇÃO salmão com molho de alcarrapas, mas tem estrutura para acompanhar carnes de caça com molhos condimentados, pratos da culinária indiana e risotos em geral