

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



Natural

TAÇA



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 pevé, 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 bêteque é prensado em prensa de grápi (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



Análise visual

DESCRIÇÃO

salmão defumado / pêssego escuro



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

ótima complexidade, mesclando notas de flores secas, frutas como o caju e pitanga, fumaça de nó de pinho e nuances cítricas e minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

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

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

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



CULINÁRIA