

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Era dos Ventos Peverella 2017
Vinicola	Era dos Ventos
Safra	2017
País	Brasil
Região	Caminhos de Pedra Bento Gonçalves (RS)
Tipo	laranja
Castas	100% Peverella
Teor Alcoólico	12%
Maturação	24 meses, sendo metade do vinho em barricas de Ipê e metade em barricas de carvalho francês, mais 12 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	10°C a 12°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Definitivamente não se trata de um vinho normal! Sua fama é baseada em dois pilares: qualidade e raridade. A qualidade é assinada pelo incrível sucesso desde sua primeira safra, em 2008, que ano após ano empilha ótimas recomendações, premiações e pontuações. Atingiu seu ápice na safra 2015, quando o guia Descorchados 2018 o colocou no topo do pódio, consagrando-o como O Melhor Vinho Brasileiro, com 94 pontos. A recém lançada safra de hoje, a 2017, foi recentemente citada como um dos Melhores Vinhos do Novo Mundo, sendo o único laranja, pelo competente crítico brasileiro Jorge Lucki. Sua raridade é devida sua baixíssima produção. Suas uvas são provenientes de vinhedos antigos localizados nos Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves. O processo de elaboração é minimalista e a utilização de SO2 acontece somente no engarrafamento e em baixíssimo nível. Logo após as uvas serem desengaçadas, elas são colocadas em tinas de carvalho francês da década de 1930 onde maceram por três semanas e são prensadas manualmente. A fermentação alcoólica é espontânea, com leveduras autóctones. Em seguida, metade do vinho vai para barricas de Ipê e metade para barricas de carvalho francês, onde estagia por 24 meses para enfim ser engarrafado sem qualquer clarificação ou filtração. Antes de serem liberadas ao mercado, essas garrafas descansam em cave por um ano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo dourado escuro/rosa pêssego intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO frutas tropicais maduras (pêssego e maçã) e cítricas (lima), flores secas, camomila, jasmim e toques minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO boa intensidade e estrutura, podemos notar a presença sutil de taninos envolvidos em uma acidez presente e gastronômica, bastante persistente



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