

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Monrachat

## 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