

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Era dos Ventos Peverella 2021 |
| Vinícola | Era dos Ventos |
| Safra | 2021 |
| País | Brasil |
| Região | Serra Gaúcha |
| SubRegião | Caminhos de Pedra |
| Tipo | laranja |
| Castas | 100% Peverella |
| Teor Alcoólico | 12.5% |
| Maturação | 24 meses, sendo metade do vinho em barricas de Ipê e metade em barricas de carvalho francês |
| Temperatura de Serviço | 10° a 12°C |
| Guarda | até 2031 |
| Decanter | - |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Era dos Ventos Peverella é um vinho pioneiro: foi o primeiro do seu estilo – vinho laranja. Resumidamente, vinhos laranjas são resultado de uvas brancas vinificadas da mesma forma que os vinhos tintos, isto é, com contato com as cascas. A safra 2021 chega trazendo novamente altas expectativas! Desde sua primeira safra, em 2008, o Era dos Ventos Peverella é glorificado! Vamos lembrar alguns fatos: ele foi aclamado em uma degustação às cegas promovida pelo sommelier e cineasta Jonathan Nossiter, concorrendo com brancos franceses e americanos de boa reputação. Consagrou-se como o Melhor Vinho Brasileiro com a safra 2014 no guia Descorchados 2018; já a safra 2017 foi citada entre os Melhores Vinhos do Novo Mundo, sendo o único laranja da lista, pelo competente crítico brasileiro Jorge Lucki; essa mesma edição alcançou 96 pontos na Revista Gula, tornando-se o Melhor Vinho do Brasil. Mas como ele atingiu esse patamar? A resposta está intrinsecamente ligada ao conceito de Terroir, isto é, a união das características do local (como tipo de solo e condições climáticas) onde o vinhedo se encontra com a expertise enológica de Zanini, esta última sendo um paradigma, visto que ele busca é uma mínima intervenção humana possível na vinificação. As 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

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado vivo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas tropicais maduras, como o abacaxi, a pitaita e a carambola, envoltas em notas de chá de camomila e de sementes secas, finalizando com interessantes toques florais e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estrutura impressionante, onde taninos sutis são constatados e simplesmente oprimidos por uma acidez viva, salivante e muito gastronômica. No sabor, temos toda a paleta olfativa presente, e o final de boca é muito saboroso e de grande persistência

| | | | | |
|----------|-------------|-----------|-------------|------------|
| 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 | oleaginosas | frutas | sobremesas | chocolate |



CULINÁRIA

salada de mamão verde e castanha de caju, sashimi de atum fresco, camarões ao leite de coco e capim-limão, peito de frango grelhado em crosta de gergelim, filé mignon suíno assado no forno com azeite de oliva e tomilho

qualquer clarificação ou filtração.