

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Fra dos Ventos Peverella 2021

Vinícola Fra dos Ventos

Safra 2021 País Brasil

Serra Gaúcha Região

SubRegião Caminhos de Pedra

Tipo larania

Castas 100% Peverella

Teor Alcoólico 12.5%

24 meses, sendo metade do vinho em barricas de Ipê e metade Maturação

em barricas de carvalho francês

Temperatura de

Serviço

10° a 12°C

Guarda até 2031

Decanter

Premiações

#### **VEDANTE**



Natural

## **TACA**



**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.

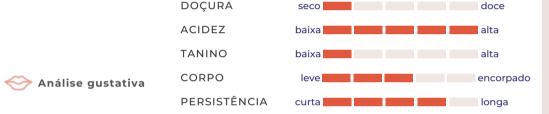
A safra 2021 chega trazendo novamente altas expectativas! Desde sua primeira safra, em 2008, o Era dos Ventos Peverella é glorificado! Vamos relembrar alguns fatos: ele foi aclamado em uma degustação às cegas promovida pelo sommelier e cineasta Jonathan Nossiter, concorrendo com brancos franceses e americanos 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 larania 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

## ANÁLISE SENSORIAL





**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



salada de mamão verde e castanha de caju, sashimi de atum DESCRIÇÃO 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

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.