VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Era dos Ventos Peverella 2022
Vinícola	Era dos Ventos
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Caminhos de Pedra
Tipo	branco
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	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

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 2022 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 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

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: dourado vivo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: ótima estrutura e corpo, com leve presença de taninos, escoltados por uma acidez crocante e muito salivante. Se mostra completamente seco e muito gastronômico. O perfil de sabor é amplo, acompanhando todos os descritores aromáticos

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: 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

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.