

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Era dos Ventos Peverella 2024
Vinícola	Era dos Ventos
Safra	2024
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Caminhos de Pedra
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
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Mais uma vez, com muita alegria, a VinumDay recebe a uma nova safra do Era dos Ventos Peverella - um vinho pioneiro! Foi o primeiro do seu estilo – vinho laranja. Resumidamente, o vinho laranja é resultado de uvas brancas vinificadas da mesma forma que os vinhos tintos, isto é, com contato com as cascas. A safra 2024 chega trazendo novamente altas expectativas! Desde sua primeira versão, 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 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

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 amêndoas, 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

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

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

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata



CULINÁRIA

de carvalho francês, onde estagia por 2 anos para, enfim, ser engarrafado sem qualquer clarificação ou filtração.