

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Era dos Ventos Peverella Nature
Vinícola	Era dos Ventos
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Caminhos de Pedra (Serra Gaúcha)
Tipo	espumante
Castas	100% Peverella
Teor Alcoólico	12%
Maturação	2 anos de maturação sur lie
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2022
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Eric Asimov, crítico de vinhos do **New York Times**, definiu este espumante como: “o mais interessante vinho brasileiro até o momento”.

Mais do que um espumante laranja — o que indica que o vinho base macerou por um longo tempo com as cascas — este incrível e inusitado borbulhante traz ainda uma série de curiosidades na sua elaboração.

Para começar as uvas que lhe dão origem — todas da variedade Peverella — foram parcialmente *desidratadas*. Mais do que isso, elas provêm de duas safras: da 2017 e de uma longínqua 2011! Elaborado pelo método tradicional, faz um estágio de 2 anos “sur lie”.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo escuro, tendendo para o âmbar



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

mescla damasco maduro, carambola e pomelo, com toques de chocolate branco e castanha do pará



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

o ataque é intenso e refrescante, mas o meio de boca traz um perfil quase aveludado; a paleta de sabores é verdadeiramente singular, unindo nuances cítricas e florais com notas minerais e resinadas.

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

DESCRIÇÃO

boa companhia para peixes gordos assados no forno, como um salmão com molho de alcarrapas, mas tem estrutura para acompanhar carnes de caça com molhos condimentados, pratos da culinária indiana e risotos em geral