

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Era dos Ventos Tempranillo 2017
Vinícola	Era dos Ventos
Safra	2017
País	Brasil
Região	Caminhos de Pedra (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	15 meses em barrica de carvalho francês já utilizadas
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O terceiro ato da nossa Semana de Independência tem como protagonista a incrível Era dos Ventos Tempranillo 2017.

Um legítimo vinho de garagem, artesanal, limitado e com permissão automática! Seu criador é o talentoso e competente enólogo Luís Henrique Zanini, que também comanda a enologia da vinícola Vallontano. No seu projeto Era dos Ventos, Zanini atua como um pequeno intermediário para que as uvas se transformem em vinho. A interferência humana na elaboração é usada quando realmente necessário. O objetivo é ter como resultado vinhos sem maquiagens, puros, que expressam genuinamente sua tipicidade, tanto no seu varietal quanto no seu terroir.

Desta forma, cada lote elaborado por Zanini é único, cada safra, variedade e ocorrências na vinificação têm suas peculiaridades.

Nenhum vinho de hoje, Zanini vinificou exclusivamente na casta Tempranillo proveniente de parreirais exclusivos cultivados na espaldeira nos Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves. A colheita é toda realizada manualmente e sua vinificação sofre intervenção mínima: maceração aberta de 10 dias e fermentação posterior alcoólica com leveduras autoctones no barril de carvalho francês antigo. Realize também um estágio de 15 meses em barricas de carvalho francês de 7 anos para enfim ser engarrafado sem filtragem. Também podemos destacar o dióxido de enxofre (SO2), apenas usando nenhum momento do engarrafamento e da quantidade mínima.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura vivo de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

destaque para madeira e couro, com frutas maduras após decantação, amora e morango, floral delicado, café e toques defumados, cedro, resinoso,

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho elegante e de personalidade, com taninos presentes, gastronômicos e equilibrados com ótimo frescor, traz um corpo médio, leveza e final longo, repete na boca como notas secundárias e terciárias, certa sapiidez, bala de alcaçuz, decantar e acompanhar uma evolução na taça

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

entrecot na brasa, ossobuco assado lentamente com vegetais e risoto bianco, marreco confitado, paleta de cordeiro ao molho de vinho e polenta, terrina, embutidos e queijos



CULINÁRIA