

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Era dos Ventos Teroldego 2020
Vinícola	Era dos Ventos
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Caminhos de Pedra
Tipo	tinto
Castas	Teroldego
Teor Alcoólico	13,8%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho de segundo uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2030
Decanter	45-60 minutos
Premiações	93 pts Guia dos Vinhos (Melhor Vinho Brasileiro)

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Eleito o melhor vinho brasileiro pelo Guia dos Vinhos, o Era dos Ventos Teroldego chega a uma versão especial, elaborada na excelente safra de 2020. Obtido pela expertise do casal Luis Henrique e Talise Zanini, é um exemplar oriundo de uma pequena área com 800 videiras, mantida por eles no roteiro Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves. O tinto é feito no autêntico estilo da Era dos Ventos, que opta por intervenções mínimas, potencializando a expressão do terroir. A vinificação foi em tanques abertos, com leveduras nativas das próprias uvas, e após duas semanas, foi encaminhado para um estágio de 12 meses em barricas de carvalho de segundo uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com toques violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

carregado de frutas negras, tanto frescas quanto maduras, com destaque para a ameixa e jabuticaba, trazendo ainda toques terrosos e defumados, além de uma nuance refrescante, que lembra anis e violeta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca mostra uma intensidade incrível, com taninos estruturantes (porém bem domados), uma acidez gulosa, e muitas camadas de sabor, que se entrelaçam em um perfil que pende para o encorpado, mas sem nunca perder o frescor

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort