VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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: 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