

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

#### 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
--	-------------	--	--------	--	------------	--	-----------

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