

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Casa Fantin Riserva Nobre

Vinícola Casa Ângelo Fantin Safra 2018 | 2019 | 2020

País Brasil

Serra Gaúcha Região

Monte Belo do Sul SubRegião

OgiT tinto

Castas Merlot e Cabernet Franc

Teor Alcoólico 15.9%

Maturação em tanques de aço inox

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2030

Decanter 30 a 45 minutos

Premiações

VEDANTE







APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com uma nítida inspiração no exemplar mais emblemático da Valpolicella, a Casa Ângelo Fantin, pequena vinícola capitaneada por Aristides Fantin e sua família, apostou todas as suas fichas na difícil missão de produzir o Riserva Nobre.

Neste, que é seu vinho mais emblemático, empregam frações iguais de Merlot e Cabernet Franc, oriundas de vinhedos próprios, cultivados em encostas bem drenadas e com ótima exposição, muito próximas do Rio das Antas.

Logo depois da colheita manual, as uvas foram deixadas para secar em esteiras, por um período de 30 a 35 dias, até perder aproximadamente 60% da água presente nas bagas.

Após uma vinificação estritamente controlada, o pequeno volume de vinho produzido foi mantido em repouso, possibilitando um assemblage de três safras: 2018, 2019 e 2020.

ANÁLISE SENSORIAL **DESCRIÇÃO** Análise visual vermelho rubi profundo **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário os aromas de grande intensidade destacam frutas Análise olfativa vermelhas e negras em compota, entre elas cereja, DESCRIÇÃO amora e jabuticaba, que então tomam contornos de frutas secas, como cranberry, figo turco e tâmaras; some a isso notas de chocolate amargo, couro, cogumelos e especiarias doces. INTENSIDADE baixa **DOCURA** ACIDEZ baixa TANINO baixa CORPO Análise gustativa **PERSISTÊNCIA** curta na boca, seus 15.9% de álcool estão praticamente imperceptíveis; tudo está primorosamente integrado, **DESCRIÇÃO** num vinho muito robusto, de taninos bem polimerizados, acidez suculenta, intensidade generosa de fruta e persistência longa peixe suíno crustáceo ave **CARNES** curada cordeiro gado caca QUEIJOS médios frescos moles duros DA TERRA hortalicas legumes cereais cogumelos **AMIDOS** polenta tubérculos massas risotos CULINÁRIA **TEMPEROS** pimentas | ervas especiarias aromáticos DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate DESCRIÇÃO tagliatelle ao ragu, pernil de cordeiro assado, carnes grelhadas, como short rib, bife grelhado na manteiga de ervas, queijos

duros, como Parmigiano Reggiano e gorgonzola