VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Debon G99 Cabernet Franc 2024
Vinícola	Vinícola Debon
Safra	2024
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	12,7%
Maturação	7 meses em contato com staves de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Enio Debon tinha apenas cinco anos quando acompanhou o pai, Milto, fundar à vinícola da família na cidade de Nova Pádua, em 2004. O que começou com a elaboração artesanal de vinhos de mesa foi, ao longo dos anos, construindo as bases de um projeto familiar marcado pelo envolvimento direto de seus integrantes em todas as etapas da produção. Na Vinícola Debon, todos os processos são conduzidos pela própria família.

Um novo capítulo começou em 2019, quando Enio assumiu a responsabilidade de introduzir a elaboração de vinhos finos, ampliando os horizontes da vinícola e imprimindo uma nova perspectiva ao trabalho iniciado por seu pai.

É dessa evolução que nasce o Debon G99 Cabernet Franc. O nome faz referência a 1999, ano de nascimento de Enio, e representa a chegada de uma nova geração à frente do projeto familiar. Elaborado com uvas provenientes da região dos Altos Montes, o vinho passou por sete meses de maturação em contato com carvalho francês.

Fiel à proposta de uma vinícola boutique, o G99 chega ao mercado em uma edição de apenas 1.700 garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: revela uma combinação convidativa de frutas vermelhas e negras maduras, com destaque para cerejas, amoras e ameixas, acompanhadas por notas tostadas e nuances de especiarias, como pimenta-do-reino, cravo e zimbro; à medida que evolui na taça, surgem delicados toques terrosos

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: em boca, conquista pela harmonia do conjunto; de corpo médio, apresenta sabores de boa intensidade, em sintonia com o perfil aromático, e uma textura agradável, que torna cada gole especialmente prazeroso; o final prolonga as sensações, com boa persistência e um conjunto muito bem integrado

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: carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes