

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Fabian Brut Champenoise
<b>Vinícola</b>	Fabian
<b>Safra</b>	N. V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	80% Chardonnay e 20% Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12.6%
<b>Maturação</b>	18 meses de autólise
<b>Temperatura de Serviço</b>	6° a 8°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Fabian Brut é um espumante super bacana, bem avaliado, e com uma relação fantástica entre preço e qualidade!

Elaborado pelo método tradicional (com a segunda fermentação na própria garrafa), passa 18 meses em contato com as leveduras e sua composição é um corte clássico de 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** amarelo palha claro, com perlage fino, abundante e persistente



### Análise olfativa

**INTENSIDADE** baixa alta  
**EVOLUÇÃO** primário terciário  
**DESCRIÇÃO** notas de brioche, frutas de caroço maduras, com toques cítricos e um leve tostado



### Análise gustativa

**INTENSIDADE** baixa alta  
**DOÇURA** seco doce  
**ACIDEZ** baixa alta  
**TANINO** baixa alta  
**CORPO** leve encorpado  
**PERSISTÊNCIA** curta longa  
**DESCRIÇÃO** equilibra cremosidade e frescor, mostrando notas cítricas no harmonioso final



### 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** frutos do mar em geral, massas e risotos delicados e de média estrutura e queijos frescos e moles em geral