VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Fabian F35
Vinícola	Fabian
Safra	2009
País	Brasil
Região	Altos dos Montes (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	composto de 35 tipos de uvas, especificadas no rótulo do produto
Teor Alcoólico	13.4%
Maturação	14 meses de envelhecimento em barricas de carvalho francês e americano, de 1° e 2° usos
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado a partir de um corte entre vinificações distintas (com algumas parcelas cofermentadas), de frutos da ótima safra 2009, este primoroso blend matura por 14 meses em barricas de carvalho francês e americano de 1° e 2° usos. Entre as variedades empregadas no corte estão algumas clássicas - como Cabernet, Merlot e Syrah - e outras mais exóticas (como Raboso, Croatina e Mencía). Foram produzidas apenas 1.065 garrafas, das quais 180 estão disponíveis hoje com exclusividade aqui na VinumDay. Com 7 anos de idade, já está em um momento muito bom para ser apreciado, mas devido à ótima estrutura deve se manter no auge por mais 5 a 7 anos. Um vinho raro e notadamente peculiar. Se você tiver a oportunidade de degustá-lo considere-se um felizardo, pois a experiência é deliciosa!

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: mostra um ataque amanteigado, com notas complexas que mesclam figos e ameixas maduras, tabaco, especiarias e cacau

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: sedoso e equilibrado, é um vinho encorpado e com grande concentração de fruta; os taninos são gentis e a acidez está excelente, finalizando com ótima persistência

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