VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Fabian Intuição Brut Charmat
Vinícola	Fabian
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Altos Montes (Serra Gaúcha)
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay, Pinot Noir, Merlot e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	11.5%
Maturação	segunda fermentação em autoclaves (método Charmat)
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2021
Decanter	não
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Brut leve e agradável, o Fabian Intuição é uma boa pedida para os mais variados momentos de descontração.

Elaborado através do método Charmat pelo tradicional corte entre Chardonnay e Pinot Noir com uma pequena parcela arrojada de Merlot e Cabernet Sauvignon.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha claro e perlage fina

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas cítricas e tropicais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: leve e refrescante, com sabores predominantes de frutas cítricas

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: risotos leves, frango à passarinho, saladas com camarão e frutos do mar em geral