

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Fabian Intuição Brut Rosé Charmat |
| Vinícola | Fabian |
| Safra | N. V. |
| País | Brasil |
| Região | Altos Montes (Serra Gaúcha) |
| Tipo | espumante |
| Castas | Chardonnay e Pinot Noir |
| 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

O Fabian Intuição Brut Rosé é um espumante leve, frutado e refrescante.

Elaborado com o tradicional corte entre Chardonnay e Pinot Noir pelo método Charmat (em autoclaves), seu vinho base teve leve maceração com as cascas da Pinot Noir, onde obteve sua leve cor rosada.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosa salmão claro



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

predominância de frutas vermelhas frescas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

leve, macio e refrescante, com sabores predominantes de frutas vermelhas frescas



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

pratos leves e delicados, como saladas e frutos do mar em geral