

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Fabian Reserva Cabernet Franc 2023
Vinícola	Fabian
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13,7%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado pela Vinhos Fabian, uma vinícola boutique e familiar focada em produzir vinhos de excelência, as uvas Cabernet Franc são oriundas de vinhedos próprios, cultivados em espaldeira a 780 metros de altitude no pequeno município de Nova Pádua, na Serra Gaúcha.

A vinificação, que obedece as rígidas normas da Indicação de Procedência Altos Montes, foi conduzida pelo promissor enólogo Giovani Fabian, utilizando processos gravitacionais. A fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Findada a malolática espontânea, o vinho é inserido em um misto de barricas de carvalho francês e americano, onde amadurece por longos 18 meses. Finalmente é engarrafado e descasa nas caves subterrâneas climatizadas da empresa por mais 12 meses.

Seguindo a filosofia de baixa produção e alta qualidade, esta safra 2023 rendeu míseras 4.058 garrafas – todas numeradas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como cereja, framboesa, amora e mirtilo, que se mesclam a notas de especiarias, entre elas pimenta-do-reino e cravo, ganhando complexidade adicional com delicados toques terrosos, de café e torrefação

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

elegante e de excelente estrutura, apresenta taninos polidos e refinados, equilibrados por uma acidez suculenta; no paladar, reflete com precisão as notas aromáticas, revelando boa intensidade e uma persistência que conduz a um final delicioso e agradável, que convida ao próximo gole

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA