

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Fabian Reserva Marselan 2023
Vinícola	Fabian
Safra	2024
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	tinto
Castas	Marselan
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	20 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Brasil se tornou uma verdadeira potência quando o assunto é Marselan.

A variedade francesa desenvolvida a partir do cruzamento entre Cabernet Sauvignon e Grenache, encontrou aqui condições ideais para se desenvolver. Hoje, nosso país está entre os maiores produtores mundiais da casta, cenário que tem impulsionado o surgimento de rótulos cada vez mais ambiciosos.

A primeira edição deste Marselan da Vinhos Fabian é um exemplo nítido desse potencial. Sediada em Nova Pádua, na Serra Gaúcha, a pequena vinícola boutique familiar trabalha exclusivamente com uvas provenientes de vinhedos próprios, conduzidos em espaldeira a 780 metros de altitude, e mantém uma filosofia de produção em baixíssima escala, priorizando o máximo cuidado em cada etapa da elaboração.

A vinificação, conduzida pelo enólogo Giovani Fabian, segue rigorosamente as normas da Indicação de Procedência Altos Montes e privilegia processos gravitacionais para preservar a integridade da matéria-prima. A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a fermentação malolática espontânea, o vinho amadurece por longos 20 meses em barricas de carvalho francês e americano. Em seguida, permanece por mais 12 meses em repouso nas caves subterrâneas climatizadas da vinícola antes de ser disponibilizado ao mercado.

Seguindo a filosofia da Fabian de privilegiar qualidade acima do volume, a safra 2023 resultou em apenas 2.702 garrafas, todas numeradas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
frutas vermelhas, entre frescas e maduras, com destaque para cereja e morango; em seguida, surgem notas de frutas negras silvestres, como mirtilo e amora, acompanhadas por um delicado toque de menta, nuances de cravo, baunilha e sutis notas tostadas, provenientes do longo estágio em carvalho

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



Análise gustativa

DESCRIÇÃO
em boca, conquista pela combinação entre concentração, equilíbrio e refinamento; os taninos são finos e perfeitamente integrados, sustentados por uma acidez vibrante que imprime frescor e dinamismo ao conjunto; as notas aromáticas reaparecem com intensidade no paladar, prolongando-se em um final longo, saboroso e extremamente persistente

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
saladas com molho e lascas de queijo, vegetais na brasa, massas ao molho pesto e de tomates, aves assadas, filé mignon suíno ao



CULINÁRIA

