

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Fabian Reserva Merlot 2020

Vinícola Fabian Safra 2020 País Brasil

Serra Gaúcha Região SubRegião Altos Montes

OgiT tinto Castas Merlot Teor Alcoólico 13.7%

18 meses em barricas de carvalho francês e americano Maturação

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2028

Decanter 60-90 minutos

Premiações

VEDANTE **TACA**





APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fruto da lendária safra de 2020, o Fabian Reserva Merlot foi elaborado segundo as normas da Indicação de Procedência Altos Montes.

As videiras da Vinhos Fabian são conduzidas em espaldeira, a 780 metros de altitude em Nova Pádua (RS), onde a Merlot apresenta uma maturação lenta e equilibrada.

A vinificação ficou a cargo do enólogo Giovani Fabian. Os cachos foram desengaçados, a fermentação ocorreu em temperatura controlada, com remontagens manuais. A fermentação malolática ocorreu de forma espontânea, e a descuba foi realizada por gravidade. O vinho amadureceu por 18 meses em barricas de carvalho francês e americano, seguido de mais 18 meses de afinamento em garrafa, nas caves subterrâneas climatizadas.

ANÁLISE SENSORIAL **DESCRIÇÃO** Análise visual rubi intenso com halos acobreados **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** terciário primário Análise olfativa frutas vermelhas maduras, como cereja e framboesa, e frutas negras, como ameixa e amora; nuances DESCRIÇÃO elegantes de especiarias, toques frescos de menta, delicadas notas de chocolate, cravo-da-índia e aceto balsâmico INTENSIDADE baixa DOÇURA ACIDEZ baixa TANINO baixa Análise gustativa CORPO **PERSISTÊNCIA** boa estrutura, com taninos maduros e bem DESCRIÇÃO integrados, aliados a uma acidez equilibrada que traz frescor ao conjunto; combina potência e complexidade, com final persistente e harmonioso peixe crustáceo suíno **CARNES** cordeiro gado curada caça QUEIJOS moles médios duros frescos DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos **AMIDOS** polenta tubérculos massas risotos CULINÁRIA **TEMPEROS** pimentas ervas especiarias aromáticos DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate DESCRIÇÃO carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes