

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Fabian Reserva Merlot 2020
Vinícola	Fabian
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	tinto
Castas	Merlot
Teor Alcoólico	13,7%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	60-90 minutos
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

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 espaladeira, 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	
 Análise visual	DESCRIÇÃO rubi intenso com halos acobreados
	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
 Análise olfativa	DESCRIÇÃO frutas vermelhas maduras, como cereja e framboesa, e frutas negras, como ameixa e amora; nuances elegantes de especiarias, toques frescos de menta, delicadas notas de chocolate, cravo-da-índia e aceto balsâmico
	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
 Análise gustativa	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
	DESCRIÇÃO boa estrutura, com taninos maduros e bem integrados, aliados a uma acidez equilibrada que traz frescor ao conjunto; combina potência e complexidade, com final persistente e harmonioso
 CULINÁRIA	CARNES peixe cordeiro crustáceo gado ave caça suíno curada
	QUEIJOS frescos massas moles risotos médios polenta duros tubérculos
	DA TERRA hortaliças pimentas legumes ervas cereais especiarias cogumelos 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