

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Fabian Reserva Petit Verdot 2023
Vinícola	Fabian
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	tinto
Castas	Petit Verdot
Teor Alcoólico	13,6%
Maturação	20 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Desde sua fundação em 1985, a Vinhos Fabian tem se destacado pela qualidade, conquistando apreciadores de todo o Brasil, especialmente com seus exemplares de castas bordalesas.

A seu favor, possui uma privilegiada localização no município de Nova Pádua, na região dos Altos Montes da Serra Gaúcha, onde mantém uma produção limitada e totalmente própria. Seus vinhedos, a 780 metros de altitude, beneficiam-se da amplitude térmica, que, junto ao processo de vinificação meticuloso, garante aos vinhos um caráter distinto.

O Petit Verdot 2023 é obra do enólogo Giovani, que atualmente lidera os trabalhos com maestria. É um varietal vinificado com leveduras selecionadas, e que, após a malolática espontânea, maturou por 20 meses em barricas francesas e americanas. Por fim, seguiu para mais 12 meses de estágio em garrafa, nas caves subterrâneas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cereja, framboesa, ameixa, amora), floral de lavanda e especiarias, como a pimenta-do-reino, cravo e zimbros, finalizando com um nuanço de mocha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra uma estrutura robusta, taninos finos de excelente qualidade e acidez suculenta; é um exemplar que realça a intensidade dos sabores, levando a um fim de boca de ótimo comprimento, que mescla frutas e especiarias

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

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