

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Fabian Sur Lie Nature
Vinícola	Fabian
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,9%
Maturação	sobre as leveduras desde 25 de junho de 2020
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um espumante sensacional da região dos Altos Montes!

O Fabian Sur Lie Nature é elaborado a partir das uvas Chardonnay e Pinot Noir, cultivadas em vinhedos próprios dessa charmosa vinícola familiar. Plantadas no sistema de espaldeira, essas vinhas prosperam a 780 metros de altitude.

Elaborado pelo método tradicional, este espumante se destaca pelo longo período de contato com as lías. Engarrafado em 25 de junho de 2020, ele já soma quase 58 meses de maturação na garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO dourado de média intensidade com perlage fina e abundante

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO notas de carambola e ameixa-amarela se misturam a frutos secos (amêndoas e nozes caramelizadas), mel, baunilha e nuances autolíticas de brioche e pão torrado

<div class="item olfato"></div>

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO de estrutura impecável, revelando uma cremosidade marcante, acidez suculenta e uma intensa profundidade de sabor, com destaque para as frutas amarelas e de caroço, assim como croissant

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 robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos



CULINÁRIA