

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Gran Fabian 2005
<b>Vinícola</b>	Fabian
<b>Safra</b>	2005
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Altos Montes (Serra Gaúcha)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	28% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 38% Carménère e 8% Ancellotta
<b>Teor Alcoólico</b>	13,50%
<b>Maturação</b>	14 meses em barricas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2020
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

VEDANTE

TAÇA

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sem sombra de dúvidas, um dos melhores vinhos brasileiros! Produzido apenas em safras excepcionais, é um poderoso corte entre Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère e Ancellotta. Embora mais novo que o 2004, já está mais maduro, mas ainda tem uns bons anos de guarda (e evolução). A fruta, que está em perfeita expressão, é acompanhada por saborosas notas aportadas pelos 14 meses de amadurecimento em carvalho francês e americano. Seu aroma apresenta ótima complexidade, com frutas negras maduras, especiarias, chocolate, baunilha, tabaco, caramelo e um toque terroso. Na boca é volumoso e profundo, com taninos firmes e bem maturados, excelente acidez, e um final de ótima persistência e grande amplitude. Um tinto de alta estirpe, cuja melhor palavra para definir é: VINHAÇO!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### EVOLUÇÃO

primário           terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

apresenta ótima complexidade, com frutas negras maduras, especiarias, chocolate, baunilha, tabaco, caramelo e um toque terroso

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### DOÇURA

seco           doce

#### ACIDEZ

baixa           alta

#### TANINO

baixa           alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve           encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta           longa

#### DESCRIÇÃO

volumoso e profundo, com taninos firmes e bem maturados, excelente acidez e um final de ótima persistência e grande amplitude

#### 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

oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

#### DESCRIÇÃO



### CULINÁRIA