

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ulian Cabernet Sauvignon 2019
Vinícola	Vinhos Ulian
Safra	2019
País	Brasil
Região	Flores da Cunha (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Produzidos de forma artesanal a partir de uvas cultivadas em vinhedos próprios na localidade da **Linha Oitenta**, interior de Flores da Cunha, têm a personalidade e o olhar atento do seu proprietário, **Sr. Vilmar Ulian**, hoje assessorado pela filha Carla, quarta geração da família devotada à evolução da enologia do Brasil.

O **Cabernet Sauvignon** é muito **equilibrado** e entrega aromas de **frutas negras maduras**, como amor... cereja-negra e ameixa, notas especiadas de canela em pau e noz-moscada, com um toque herbáceo de temperos frescos e pimentão. Em boca tem-se a confirmação da fruta seguida das notas especiadas e herbáceas também presentes, com **taninos muito polidos** e acidez no ponto certo para abraçar o conjunto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi límpido

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, de amora, cereja-negra e ameixa; notas especiadas de canela em pau e noz-moscada; toque herbáceo de temperos frescos e pimentão

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem-se a confirmação da fruta seguida de notas especiadas e as notas herbáceas também presentes, com taninos muito macios e acidez no ponto certo para abraçar o conjunto

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

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



CULINÁRIA