

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ulian L80 Cabernet Franc 2020
<b>Vinícola</b>	Vinhos Ulian
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra do Sudeste
<b>SubRegião</b>	Pinheiro Machado
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	6 meses em carvalho francês e americano de tosta média
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	até 2028
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha de vinhos L Oitenta foi criada em homenagem à pequena localidade do município de Flores da Cunha, na Serra Gaúcha, a qual a Família Ulian faz parte.

São exemplares gastronômicos, complexos e elegantes, concebidos por meio da tradição de décadas dos Ulian na elaboração de excelentes vinhos.

Para este varietal de Cabernet Franc, as uvas foram colhidas manualmente em vinhedos de Pinheiro Machado, na região da Serra do Sudeste. Após o término das fermentações alcoólica e malolática, o vinho estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras, como a framboesa, o morango, a cereja e o mirtilo, escoltadas por flores e especiarias, com destaque para baunilha e o cravo, além de harmônicas *nuaces* tostadas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

um vinho de alma bordalesa, muito equilibrado e refinado; apresenta taninos polidos, acidez suculenta e excelente intensidade de seus sabores, que confirmam as notas gustativas; revela também muita tipicidade

### 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, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos