

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ulian L80 Cabernet Franc 2023
Vinícola	Vinhos Ulian
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
SubRegião	Pinheiro Machado
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em carvalho francês e americano de tosta média
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2028
Decanter	30 minutos
Premiações	

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