

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Fantin Reserva Nobre
Vinícola	Casa Ângelo Fantin
Safra	2018 2019 2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Monte Belo do Sul
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	15,9%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com uma nítida inspiração no exemplar mais emblemático da Valpolicella, a Casa Ângelo Fantin, pequena vinícola capitaneada por Aristides Fantin e sua família, apostou todas as suas fichas na difícil missão de produzir o Reserva Nobre.

Neste, que é seu vinho mais emblemático, empregam frações iguais de Merlot e Cabernet Franc, oriundas de vinhedos próprios, cultivados em encostas bem drenadas e com ótima exposição, muito próximas do Rio das Antas.

Logo depois da colheita manual, as uvas foram deixadas para secar em esteiras, por um período de 30 a 35 dias, até perder aproximadamente 60% da água presente nas bagas.

Após uma vinificação estritamente controlada, o pequeno volume de vinho produzido foi mantido em repouso, possibilitando um *assemblage* de três safras: 2018, 2019 e 2020.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

os aromas de grande intensidade destacam frutas vermelhas e negras em compota, entre elas cereja, amora e jabuticaba, que então tomam contornos de frutas secas, como cranberry, figo turco e tâmaras; some a isso notas de chocolate amargo, couro, cogumelos e especiarias doces.

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, seus 15,9% de álcool estão praticamente imperceptíveis; tudo está primorosamente integrado, num vinho muito robusto, de taninos bem polimerizados, acidez suculenta, intensidade generosa de fruta e persistência longa

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

tagliatelle ao ragu, pernil de cordeiro assado, carnes grelhadas, como short rib, bife grelhado na manteiga de ervas, queijos duros, como Parmigiano Reggiano e gorgonzola