

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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