

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Fabian F35 2020
Vinícola	Fabian
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	tinto
Castas	Blend de 35 castas
Teor Alcoólico	13,6%
Maturação	mínimo de 18 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fabian F35 é um vinho único do Brasil.

É elaborado por meio de um *blend* com 35 castas presentes nos vinhedos próprios da Vinhos Fabian, na região dos Altos Montes, a 780 metros de altitude.

Entre as variedades do corte estão algumas clássicas, como Cabernet, Merlot e Syrah, e outras mais exóticas como Raboso, Croatina e Mencía.

Fruto da safra 2020, uma das melhores dos últimos tempos na Serra Gaúcha, as uvas deste exemplar foram colhidas ao longo de 45 dias, cada variedade conforme o seu período de amadurecimento.

Os processos foram gravitacionais, a malolática foi espontânea e o *assemblage* maturou por no mínimo 18 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

DESCRIÇÃO carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes