

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Fabian Intuição Brut Charmat
<b>Vinícola</b>	Fabian
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Altos Montes (Serra Gaúcha)
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Merlot e Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	11.5%
<b>Maturação</b>	segunda fermentação em autoclaves (método Charmat)
<b>Temperatura de Serviço</b>	6° a 8°C
<b>Guarda</b>	até 2021
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Brut leve e agradável, o Fabian Intuição é uma boa pedida para os mais variados momentos de descontração.

Elaborado através do método Charmat pelo tradicional corte entre Chardonnay e Pinot Noir com uma pequena parcela arrojada de Merlot e Cabernet Sauvignon.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha claro e perlage fina



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas cítricas e tropicais



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

leve e refrescante, com sabores predominantes de frutas cítricas

### 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

risotos leves, frango à passarinho, saladas com camarão e frutos do mar em geral