

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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

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



CULINÁRIA