

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Fabian Reserva Cabernet Franc 2022
Vinícola	Fabian
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13,8%
Maturação	mínimo de 12 meses em carvalho francês e americano + 12 meses na garrafa, em cave subterrânea climatizada
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Fabian Reserva Cabernet Franc da safra 2022 é um exemplar elaborado sob as normas da Indicação de Procedência Altos Montes, em um ano de excelente qualidade na Serra Gaúcha.

A Vinhos Fabian mantém as suas videiras no sistema espaldeira, a 780 metros de altitude no município de Nova Pádua, regiões onde a Cabernet Franc possui uma maturação lenta e equilibrada.

A vinificação foi realizada pelo enólogo Giovani Fabian, utilizando processos gravitacionais. Por fim, o vinho maturou 12 meses em barricas de carvalho francês e americano e, posteriormente, permaneceu mais 12 meses em garrafa, nas caves subterrâneas climatizadas, antes de ser lançado ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras, como cereja e framboesa, escoltadas por um leque de especiarias que inclui cravo, baunilha e canela, além de toques de café, coco e torrefação

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

corpo médio, taninos finos e macios, aliados a uma acidez suculenta e ótima intensidade de sabores, que remetem a paleta olfativa e se mantêm em um final persistente e muito agradável

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos