

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Fabian Reserva Malbec 2021
<b>Vinícola</b>	Fabian
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Altos Montes
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Desde o início da VinumDay (lá em 2014), acompanhamos "de camarote" o desenvolvimento da gama de vinhos da Fabian, e sempre somos surpreendidos por exemplares muito bem elaborados, que valem cada centavo investido. Por isso, podemos dizer com propriedade, que se você preza por um bom exemplar nacional, não pode deixar de conferir o trabalho dessa vinícola.

A Fabian possui uma produção pequena e meticulosa, originada somente com uvas de vinhedos próprios, localizados na região dos Altos Montes, em Nova Pádua - uma das áreas de maior elevação da Serra Gaúcha.

A Malbec é uma aposta recente da vinícola, mas sim, um dos seus maiores acertos. Nessa versão, limitada a pouco mais de 4000 garrafas, o vinho contou com a habitual e criteriosa seleção de uvas, cuja fermentação se deu em tanques de aço inox e o estágio demandou 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

muito típico, revela um *bouquet* composto por cassis, ameixa, cereja e amora, escoltado por pimenta-do-reino, cravo, anis, cacau, café, coco queimado e nuances tostadas, que incrementam muito bem o conjunto

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta



### Análise gustativa

CORPO  leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa

### DESCRIÇÃO

é robusto e intenso, mostrando taninos de grão fino e uma acidez suculenta, contrabalanceada pela ótima concentração de fruta e um amplo leque de especiarias, que levam a um delicioso e longo fim de boca.

CARNES	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> peixe	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> crustáceo	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> ave	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> suíno
	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> cordeiro	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> gado	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> caça	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> curada
QUEIJOS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> frescos	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> moles	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> médios	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> duros
DA TERRA	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> hortaliças	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> legumes	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> cereais	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> cogumelos
AMIDOS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> massas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> risotos	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> polenta	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> tubérculos
TEMPEROS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> pimentas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> ervas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> especiarias	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> aromáticos
DOCES	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> oleoginosas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> frutas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> sobremesas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 0% 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%, #f1c40f 0%);"></span> chocolate



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO carnes assadas na parrilla, cordeiro assado, galetto com ervas, costelinha suína ao molho barbecue, massas com molhos condimentados, carne de panela com aipim, ragu de cordeiro