

<http://www.vinhosfabian.com.br/linha-reserva.html>

Vinhos Reserva Fabian

Vinhos de guarda e de castas nobres, com complexidade em boa estrutura, são resultados dos cuidados especiais em todos os níveis de produção, desde o modo de condução, o controle da produtividade e colheita somente em plena maturação. A vinificação com tecnologias avançadas antecede a passagem por barricas de carvalho francês e americano. Estes cuidados lhes conferem notas complexas de personalidade e elegância.



Cabernet Sauvignon

Variedades: Cabernet Sauvignon

Safr: 2004 e 2005

Grau Alcoólico: 13,5% Vol.

Estilo: Vinho tinto estruturado

Fermentação: Aço inox com controle de temperatura e posterior maturação em barris de carvalho Francês e Americano.

Tempo em Barrica: 12 meses

Gastronomia: Acompanha queijos maturados, feijoada, carnes vermelhas, carne de caça, churrasco, pimenta e chocolate.

Características: Vermelho rubi com reflexos violáceos. Aromas de framboesa, café, chocolate, madeira. Na boca ótima concentração, redondo e maduro, harmônico. Excelente combinação entre madeira e fruta, com taninos macios e final longo e agradável com nota de baunilha no retro olfato.

Safr 2015. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 27/09/2018.