



MONTE PASCHOAL

Vinho Reserva CHARDONNAY



ESTILO

Chardonnay versátil, a intensidade aparece na sua complexidade aromática, o intrigante nos aromas maduros que as melhores uvas conseguem alcançar e o marcante no paladar equilibrado que nos envolve em uma bela experiência sensorial.

TIPO DE UVA

Chardonnay

GRAU ALCOÓLICO

12% vol.



TERROIR

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul

FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura.

BARRICA

Amadurecimento breve, 30% do vinho por 6 meses.



VISUAL

Brilhante, denso e amarelo palha.



AROMAS

Predominam aromas de frutas em calda, notas de amanteigado, amêndoas, especiarias e chocolate branco.



PALADAR

Paladar refrescante, equilibrado, untuoso, com boa acidez, concentrado e sabor persistente.



GASTRONOMIA

Pratos leves feitos a partir de peixes e frutos do mar. Massas de molho branco. Carnes assadas, lombinho de porco, bacalhau e risotos.



Temperatura ideal de serviço entre 8 e 10°C.

604

750 ml

EAN 13: 7897015211063

DUN 14: 27897015211067

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 7,1 kg

Caixa: 25 x 17 x 30,5 cm

Garrafa: 8 x 8 x 30 cm

Pallet: 28 x 4 = 112 caixas