



MONTE PASCHOAL

Espumante MOSCATEL ROSÉ



ESTILO

Vinho espumante leve, aromático e adocicado.

TIPO DE UVA

Moscato



ORIGEM

Farroupilha - Serra Gaúcha
Capital Nacional do Moscatel

GRAU ALCÓOLICO

7,5% vol.



AÇÚCAR RESIDUAL

75 g/l

ALTITUDE

750 metros

CLIMA

Temperado

SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil

PRENSAGEM

Esmagamento seguido de
prensagem das uvas

FERMENTAÇÃO

Única fermentação em tanques
de inox, pelo método Asti

BARRICA

Não



VISUAL

Sedutora tonalidade rosé cereja e espuma abundante e persistente.



AROMAS

Possui aromas intensos de frutas como morangos, amoras e lichias,
mesclados com notas florais de gerânios e rosas.



PALADAR

Leve e fácil de beber, refrescante, paladar doce e bastante frutado.



GASTRONOMIA

Jovial e descontraído, muito bom para festas e recepções, para brindar os
bons momentos da vida ou ser servido com os canapés, e devido ao seu
sabor adocicado combina também com as sobremesas como bolos, tortas
e frutas em calda.



Temperatura ideal de serviço entre 5 e 6°C.

931

187 ml

EAN 13: 7897015211490

DUN 14: 27897015211494

NCM: 2204.10.90

CEST: 02.024.00

Caixa com 12 unidades: 5,6 kg

Caixa: 24 x 17,5 x 19,5 cm

Garrafa: 6 x 6 x 19 cm

Pallet: 29 x 4 = 116 caixas