



MONTE PASCHOAL

Espumante MOSCATEL ICE



935

187 ml

EAN 13: 7897015211780

DUN 14: 27897015211784

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



ESTILO

Menos doce do que o Moscatel tradicional e com pressão levemente reduzida, o produto é ideal para ser servido com pedras de gelo em uma taça de vinho tinto e também uma ótima opção para compor drinks diversos. O frescor e sabor marcante das uvas moscatéis e suas inconfundíveis notas frutadas e florais revelam uma explosão de aromas quando derramado sobre o gelo.



ORIGEM

Farrroupilha - Serra Gaúcha
Capital Nacional do Moscatel

TIPO DE UVA

Moscato
GRAU ALCÓOLICO
7,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

45 g/l

ALTITUDE

750 metros

CLIMA

Temperado

SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil

PRENSAGEM

Prensagem direta das uvas sem
desengace

FERMENTAÇÃO

Única fermentação em tanques
de inox, pelo método Asti

BARRICA

Não



VISUAL

Coloração clara e transparente com espuma abundante.



AROMAS

Possui aromas intensos de frutas como pêssigo, pera e maçã, e florais como jasmim e rosa.



PALADAR

Leve e fácil de beber, refrescante, paladar levemente adocicado e bastante frutado.



GASTRONOMIA

Jovial e descontraído, harmoniza com o calor e o verão, nos dias quentes na beira da praia ou piscina. É a companhia perfeita para frutas, sobremesas, bolos, e pratos leves como frutos do mar, peixes e saladas.



Temperatura ideal de serviço entre 5 e 6°C.