



# MONTE PASCHOAL

## Espumante BRUT ROSÉ



### ESTILO

Vinho espumante leve, frutado e fácil de beber.



### ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul

### TIPO DE UVA

Prosecco/Glera, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay e Merlot

### GRAU ALCOÓLICO

11% vol.

### AÇÚCAR RESIDUAL

10 g/l

### CLIMA

Temperado

### PRENSAGEM

Prensagem direta das uvas sem desengace

### BARRICA

Não

### ALTITUDE

750 metros

### SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil

### FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura

### SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Tanques de inox pelo método Charmat



934

187 ml

EAN 13: 7897015211513

DUN 14: 27897015211517

NCM: 2204.10.10

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



### VISUAL

Tonalidade rose cereja, brilhante e com borbulhas finas e abundantes.



### AROMAS

Frutado intenso, riqueza de frutos do bosque como cassis, mirtilos, amoras, morangos e framboesas, junto com nuances de frutas brancas como pera e melão e toques de confeitaria e pão.



### PALADAR

Espumante refrescante, de boa acidez e vivacidade, boa estrutura e frescor, e uma agradável facilidade de beber.



### GASTRONOMIA

Espumante rose de boa estrutura, versátil, pode ser servido antes das refeições ou acompanhando entradas, saladas, quiches, pratos de sabor leve e delicado como peixes e frutos do mar, risoto de pera com gorgonzola, e aves com tempero suave.



Temperatura ideal de serviço entre 5 e 6°C.