



MONTE PASCHOAL

Dedicato Gran Reserva MERLOT

Um grande vinho nasce nos pequenos detalhes, traduzindo paixão e arte na riqueza e sutileza das suas sensações.

Os produtos Monte Paschoal Dedicato são marcados pela excelência e personalidade, tornando os vinhos desta família, intensos e de grande evolução ao paladar.



ESTILO

Vinho tinto encorpado e com bom potencial de guarda.

TIPO DE UVA

Merlot

GRAU ALCOÓLICO

14,5% vol.



TERROIR

Campanha Gaúcha - Rio Grande do Sul

ALTITUDE

200 metros



FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura.

MACERAÇÃO

Longa, três semanas em contato com as cascas.

BARRICA

1 ano de amadurecimento em barris de carvalho americano e francês.



VISUAL

Apresenta uma coloração acentuada e tonalidade viva.



AROMAS

Exalam aromas complexos e profundos de café, chocolate, trufa, couro, frutas pretas, especiarias e, com o envelhecimento, notas sutis de caça.



PALADAR

Com a idade, esse vinho, de um encorpado marcante e fechado, torna-se macio. Ele deixa uma boca plena, suave, persistente e frutada.



GASTRONOMIA

É um vinho de sabor intenso e tem seu ponto alto no equilíbrio entre força e delicadeza, por isso harmoniza bem com cortes nobres de carne, pequenas caças, carnes brancas e aves. Outra combinação muito boa deste vinho são pratos preparados à base de cogumelos.

800

750 ml

EAN 13: 7897015222007

DUN 14: 27897015222001

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 8,1 kg

Caixa: 25 x 17 x 30,5 cm

Garrafa: 8 x 8 x 30 cm

Pallet: 28 x 4 = 112 caixas