



# MONTE PASCHOAL

## Frisante MOSCATO BRANCO



### ESTILO

Vinho leve, aromático e adocicado.

### TIPO DE UVA

Moscato



### ORIGEM

Farroupilha - Serra Gaúcha  
Capital Nacional do Moscatel

### GRAU ALCOÓLICO

7,5% vol.



### AÇÚCAR RESIDUAL

35 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 - autoclave (Método Charmat)

### BARRICA

Não



### VISUAL

Coloração clara esverdeada, leve desprendimento de finas borbulhas.



### AROMAS

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



### PALADAR

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



### GASTRONOMIA

Vinho Frisante jovial e descontraído, especialmente indicado para festas e recepções, onde pode acompanhar uma conversa com os amigos ou ser servido com os canapés, e devido ao seu sabor adocicado combina muito bem com sobremesas como bolo, mousse de maracujá e salada de frutas.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.

826

250 ml

EAN 13: 7897015211537

DUN 14: 27897015211531

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 12 unidades: 5,35 kg

Caixa: 23 x 17 x 19,5 cm

Garrafa: 5,5 x 5,5 x 19 cm

Pallet: 29 x 4 = 116 caixas