MONTE PASCHOAL

Espumante
EXTRA BRUT ROSÉ

ESTILO
Vinho espumante maduro e de boa complexidade aromática.

TIPO DE UVA
Pinot Noir

ORIGEM
Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul

GRAU ALCOÓLICO
12% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL
5 g/l

ALTITUDE
750 metros

CLIMA
Temperado

SOLO
Profundo, argiloso, arenoso e fértil

PRENSAGEM
Esmagamento das uvas seguido de prensagem

FERMENTAÇÃO
Aço inox com controle de temperatura

BARRICA
Não

SEGUNDA FERMENTAÇÃO
Método Charmat longo de 4 a 6 meses

VISUAL
Cor sedutora de tonalidade rose cereja, brilhante e com espuma fina e abundante.

AROMAS
Aroma exótico e intenso de flores cítricas, frutos do bosque como cassis, mirtilos e amoras, e um toque de morangos e framboesas.

PALADAR
Refrescante, paladar macio e cremoso, com boa estrutura e permanência de sabor na boca.

GASTRONOMIA
Pode ser servido como aperitivo ou acompanhando canapés, frutos do mar, peixes (salmão, congrio e linguado) e outros pratos de sabor leve e delicado.

Temperatura ideal de serviço entre 5 e 6°C.

954
750 ml
EAN 13: 7897015212121
DUN 14: 27897015212125
NCM: 2204.10.10
CEST: 02.024.00
Caixa com 6 unidades: 9,5 kg
Caixa: 30,5 x 20,5 x 30,5 cm
Garrafa: 10 x 10 x 30 cm
Pallet: 20 x 4 = 80 caixas