



# MONTE PASCHOAL

## Espumante DEMI-SEC



### ESTILO

Vinho espumante leve, frutado e ligeiramente adocicado.



### ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul

### TIPO DE UVA

Prosecco/Glera, Trebbiano e Chardonnay

### GRAU ALCOÓLICO

11% vol.

### AÇÚCAR RESIDUAL

35 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



### VISUAL

Com reflexos verdes, o tom dourado pálido e vivo é animado por borbulhas finas.



### AROMAS

O nariz é limpo, fresco, dando vazão a notas de frutas brancas, frutas secas e alguns toques de confeitaria.



### PALADAR

Na boca é bastante aromático, leve e refrescante. Uma expressão alegre se desprende do seu todo.



### GASTRONOMIA

Ideal como aperitivo, na versão Demi-Sec revela-se um vinho de degustação ou de sobremesa. Pode acompanhar entradas leves, pratos elaborados a base de peixes ou frutos do mar, carnes brancas e aves preparadas com bastante simplicidade ou frias, pela elegância e fineza de ambas.



Temperatura ideal de serviço entre 5 e 6°C.

939

187 ml

EAN 13: 7897015212138

DUN 14: 27897015212132

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