



# MONTE PASCHOAL

## Espumante MOSCATEL ROSÉ



### ESTILO

Vinho espumante leve, aromático e adocicado.

### TIPO DE UVA

Moscato



### ORIGEM

Farrroupilha - Serra Gaúcha  
Capital Nacional do Moscotel

### GRAU ALCOÓLICO

7,5% vol.

### AÇÚCAR RESIDUAL

75 g/l

### ALTITUDE

750 metros

### CLIMA

Temperado

### SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil

### PRENSAGEM

Esmagamento seguido de prensagem das uvas

### FERMENTAÇÃO

Única fermentação em tanques de inox, pelo método Asti

### BARRICA

Não



### VISUAL

Sedutora tonalidade rosé cereja e espuma abundante e persistente.



### AROMAS

Possui aromas intensos de frutas como morangos, amoras e lichias, mesclados com notas florais de gerânios e rosas.



### PALADAR

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



### GASTRONOMIA

Jovial e descontraído, muito bom para festas e recepções, para brindar os bons momentos da vida ou ser servido com os canapés, e devido ao seu sabor adocicado combina também com as sobremesas como bolos, tortas e frutas em calda.



Temperatura ideal de serviço entre 5 e 6°C.

901

750 ml

EAN 13: 7897015222038

DUN 14: 27897015222032

NCM: 2204.10.90

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 9,1 kg

Caixa: 26 x 17 x 32 cm

Garrafa: 8,5 x 8,5 x 31,5 cm

Pallet: 23 x 4 = 92 caixas