



MONTE PASCHOAL

Espumante BRUT



ESTILO

Vinho espumante leve, frutado e fácil de beber.

TIPO DE UVA

Prosecco/Glera, Trebbiano, Malvasia e Chardonnay



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul

GRAU ALCOÓLICO

11% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

10 g/l

ALTITUDE

750 metros

CLIMA

Temperado

SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil

PRENSAGEM

Prensagem direta das uvas sem desengace

FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura

BARRICA

Não

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 Brut revela-se um vinho de degustação para festas e eventos sociais. Nas refeições 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.

902

750 ml

EAN 13: 7897015222045

DUN 14: 27897015222049

NCM: 2204.10.10

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