



MONTE PASCHOAL

Espumante BRUT ROSÉ



ESTILO

Vinho espumante leve, frutado e fácil de beber.



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul

TIPO DE UVA

Prosecco/Glera, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay e Merlot

GRAU ALCOÓLICO

11% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

10 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

Tonalidade rose cereja, brilhante e com borbulhas finas e abundantes.



AROMAS

Frutado intenso, riqueza de frutos do bosque como cassis, mirtilos, amoras, morangos e framboesas, junto com nuances de frutas brancas como pera e melão e toques de confeitaria e pão.



PALADAR

Espumante refrescante, de boa acidez e vivacidade, boa estrutura e frescor, e uma agradável facilidade de beber.



GASTRONOMIA

Espumante rose de boa estrutura, versátil, pode ser servido antes das refeições ou acompanhando entradas, saladas, quiches, pratos de sabor leve e delicado como peixes e frutos do mar, risoto de pera com gorgonzola, e aves com tempero suave.



Temperatura ideal de serviço entre 5 e 6°C.

904

750 ml

EAN 13: 7897015222069

DUN 14: 27897015222063

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