



MONTE PASCHOAL

Espumante

Blanc de Blanc BRUT CHAMPENOISE



ESTILO

Vinhos espumante maduro e complexo.



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul



TIPO DE UVA

100% Chardonnay

TIPO

Brut

TEOR ALCOÓLICO

12% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

11,4 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

-

CORPO

Leve



PRIMEIRA FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Na própria garrafa pelo método tradicional/Champenoise com "Sur Lies" de 24 meses.



VISUAL

Amarelo dourado com desprendimento de borbulhas finas e persistentes, que formam um colar na superfície do vinho.



AROMAS

Elegante, com notas de frutas em calda e confeitaria, combinadas com aromas de pão tostado, torrefação, amanteigado, frutas cítricas e passas de abacaxi e laranja.



PALADAR

Intenso, espuma cremosa, com acidez refrescante e sabor persistente de fruta madura e torrefação.



GASTRONOMIA

Versátil, pode ser servido antes das refeições ou acompanhando entradas, saladas, quiches, pratos de sabor leve e delicado como peixes e frutos do mar.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.

909

750 ml

EAN 13: 7897015211049

DUN 14: 37897015211040

NCM: 2204.10.10

CEST: 02.024.00

Caixa com 3 unidades: 5 kg

Caixa: 33 x 35 x 11 cm

Garrafa: 10 x 10 x 32,5 cm

Pallet: 1 x 1 = 1 caixa