



MONTE PASCHOAL

Espumante EXTRA BRUT ROSÉ



954

750 ml

EAN 13: 7897015212121

DUN 14: 27897015212125

NCM: 2204.10.10

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 9,5 kg

Caixa: 30,5 x 20,5 x 30,5 cm

Garrafa: 10 x 10 x 30 cm

Pallet: 20 x 3 = 60 caixas



ESTILO

Vinho espumante maduro e de boa complexidade aromática.



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul



CLIMA

Temperado



TIPO DE UVA

Pinot Noir



SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil

ALTITUDE

750 metros

TIPO

Extra Brut

TEOR ALCOÓLICO

12% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

5 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

Leve

CORPO

Leve



PRENSAGEM

Esmagamento das uvas seguido de prensagem

FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Método Charmat longo de 4 a 6 meses



VISUAL

Cor sedutora de tonalidade rose cereja, brilhante e com espuma fina e abundante.



AROMAS

Aroma exótico e intenso de flores cítricas, frutos do bosque como cassis, mirtilos e amoras, e um toque de morangos e framboesas.



PALADAR

Refrescante, paladar macio e cremoso, com boa estrutura e permanência de sabor na boca.



GASTRONOMIA

Pode ser servido como aperitivo ou acompanhando canapés, frutos do mar, peixes (salmão, congrio e linguado) e outros pratos de sabor leve e delicado.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.