



MONTE PASCHOAL

Espumante EXTRA BRUT



952

750 ml

EAN 13: 7897015212114

DUN 14: 27897015212118

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

Chardonnay



SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil

ALTITUDE

750 metros

TIPO

Extra Brut

TEOR ALCOÓLICO

12% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

5 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

-

CORPO

Leve



PRENSAGEM

Prensagem direta das uvas sem desengace

FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Método Charmat longo de 4 a 6 meses



VISUAL

Amarelo claro com desprendimento de borbulhas finas que formam um colar na superfície do copo.



AROMAS

Nítido, boa intensidade, aromas elegantes como notas de frutas cítricas e frutas em calda, combinadas com aromas de pão tostado e confeitaria.



PALADAR

Refrescante, com espuma cremosa e acidez marcante que dá vivacidade e frescor ao produto.



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, especialmente indicado para acompanhar a cozinha asiática e peixes com molho mais acentuado.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.