



MONTE PASCHOAL

Espumante BRUT



932

187 ml

EAN 13: 7897015211506

DUN 14: 27897015211500

NCM: 2204.10.10

CEST: 02.024.00

Caixa com 12 unidades: 5,6 kg

Caixa: 24 x 17,5 x 19,5 cm

Garrafa: 6 x 6 x 19 cm

Pallet: 29 x 3 = 87 caixas



ESTILO

Vinho espumante leve, frutado e fácil de beber.



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul



CLIMA

Temperado



TIPO DE UVA

Prosecco/Glera, Trebbiano, Malvasia e Chardonnay



SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil

ALTITUDE

750 metros

TIPO

Brut

TEOR ALCÓOLICO

11% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

10 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

-

CORPO

Leve



PRENSAGEM

Prensagem direta das uvas sem desengace

FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura

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 4 e 6°C.