



MONTE PASCHOAL

Espumante BRUT ROSÉ



934

187 ml

EAN 13: 7897015211513

DUN 14: 27897015211517

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, Chardonnay e Merlot



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

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 4 e 6°C.