



MONTE PASCHOAL

Frisante Blanc MOSCATO BRANCO



ESTILO

Vinho leve, aromático e adocicado.



ORIGEM

Farroupilha - Serra Gaúcha
Capital Nacional do Moscatel



CLIMA

Temperado



TIPO DE UVA

Moscato



SOLO

Profundo, argiloso,
arenoso e fértil

ALTITUDE

750 metros

TIPO

Suave

TEOR ALCOÓLICO

7,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

35 g/L

ACIDEZ

Leve

TANINO

-

CORPO

Leve



PRENSAGEM

Prensagem direta das uvas sem desengace

FERMENTAÇÃO

Única fermentação em tanques de inox - autoclave (Método Charmat)



VISUAL

Coloração clara esverdeada, leve desprendimento de finas borbulhas.



AROMAS

Possui aromas intensos de frutas como pêssgo, pera e maçã, e florais como jasmim e rosa.



PALADAR

Leve e fácil de beber, refrescante, paladar adocicado e bastante frutado.



GASTRONOMIA

Vinho Frisante jovial e descontraído, especialmente indicado para festas e recepções, onde pode acompanhar uma conversa com os amigos ou ser servido com os canapés, e devido ao seu sabor adocicado combina muito bem com sobremesas como bolo, mousse de maracujá e salada de frutas.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.

830

750 ml

EAN 13: 7897015210431

DUN 14: 27897015210435

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 8 kg

Caixa: 23 x 15 x 30,5 cm

Garrafa: 7,5 x 7,5 x 30 cm

Pallet: 23 x 3 = 69 caixas