



MONTE PASCHOAL

Vinho Reserva CABERNET SAUVIGNON



620

250 ml

EAN 13: 7897015212169

DUN 14: 27897015212163

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 12 unidades: 5,35 kg

Caixa: 23 x 17 x 19,5 cm

Garrafa: 5,5 x 5,5 x 19 cm

Pallet: 29 x 3 = 87 caixas



ESTILO

Cabernet Sauvignon de estilo, a identidade aparece na sua coloração forte, o requinte nos aromas maduros que as melhores uvas conseguem alcançar e a plenitude no paladar equilibrado que nos envolve em uma bela experiência sensorial.



TERROIR

Campanha Gaúcha - Rio Grande do Sul



TIPO DE UVA

Cabernet Sauvignon

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Alto

CORPO

Alto



FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura.

MACERAÇÃO

Moderada, duas semanas em contato com as cascas.

BARRICA

Amadurecimento breve, 50% do vinho por 6 meses.



VISUAL

Atraente, boa intensidade de cor e tonalidade vermelho violeta.



AROMAS

Predominam aromas de pimentas e especiarias finas, frutas passas e caramelo.



PALADAR

O paladar equilibrado, com boa plenitude de sabor, estilo e requinte, acidez refrescante, estrutura adequada, intenso, com taninos maduros que acariciam o paladar e que se completa quando apreciado junto com a comida.



GASTRONOMIA

Pratos condimentados e carnes com molhos picantes. Assados suculentos. Massas com molho vermelho, pizzas de sabor mais intenso e queijos mais fortes.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.