



MONTE PASCHOAL

Vinho Reserva CHARDONNAY



ESTILO

Chardonnay versátil, a intensidade aparece na sua complexidade aromática, o intrigante nos aromas maduros que as melhores uvas conseguem alcançar e o marcante no paladar equilibrado que nos envolve em uma bela experiência sensorial.



TERROIR

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul



TIPO DE UVA

Chardonnay

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

12% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

-

CORPO

Leve



FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura.

BARRICA

Amadurecimento breve, 30% do vinho por 6 meses.



VISUAL

Brilhante, denso e amarelo palha.



AROMAS

Predominam aromas de frutas em calda, notas de amanteigado, amêndoas, especiarias e chocolate branco.



PALADAR

Paladar refrescante, equilibrado, untuoso, com boa acidez, concentrado e sabor persistente.



GASTRONOMIA

Pratos leves feitos a partir de peixes e frutos do mar. Massas de molho branco. Carnes assadas, lombinho de porco, bacalhau e risotos.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.

622

250 ml

EAN 13: 7897015212183

DUN 14: 27897015212187

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