



MONTE PASCHOAL

Dedicato Gran Reserva CABERNET SAUVIGNON

Um grande vinho nasce nos pequenos detalhes, traduzindo paixão e arte na riqueza e sutileza das suas sensações.

Os produtos Monte Paschoal Dedicato são marcados pela excelência e personalidade, tornando os vinhos desta família, intensos e de grande evolução ao paladar.



ESTILO

Vinho tinto encorpado e com bom potencial de guarda.



TERROIR

Campanha Gaúcha - Rio Grande do Sul



TIPO DE UVA

Cabernet Sauvignon

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Alto

CORPO

Alto



FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura.

MACERAÇÃO

Longa, três semanas em contato com as cascas.

BARRICA

12 meses de amadurecimento em barris de carvalho francês.



VISUAL

Límpido, cor intensa e tonalidade vermelha rubi.



AROMAS

Elegante, delicado e complexo, combina com rara felicidade as características da variedade Cabernet Sauvignon com o terroir da Campanha Gaúcha, trazendo notas balsâmicas e finas especiarias com o toque clássico das barricas de carvalho francês.



PALADAR

Moderno e instigante, impressiona pela pureza da fruta e pela sutileza, sabor marcante e grande persistência de boca.



GASTRONOMIA

A boa estrutura do vinho, combinada com a riqueza das denotas frutas e o amadurecimento no carvalho, deixam este vinho versátil e fácil de harmonizar com uma grande diversidade de pratos como risotos, pizzas, carnes e queijos.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.



802

750 ml

EAN 13: 7897015210394

DUN 14: 27897015210398

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 8,1 kg

Caixa: 25 x 17 x 30,5 cm

Garrafa: 8 x 8 x 30 cm

Pallet: 28 x 3 = 84 caixas