



MONTE PASCHOAL

Dedicato Gran Reserva MERLOT

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

Merlot

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2 g/L

ACIDEZ

Leve

TANINO

Médio

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 americano e francês.



VISUAL

Apresenta uma coloração acentuada e tonalidade viva.



AROMAS

Exalam aromas complexos e profundos de café, chocolate, trufa, couro, frutas pretas, especiarias e, com o envelhecimento, notas sutis de caça.



PALADAR

Com a idade, esse vinho, de um encorpado marcante e fechado, torna-se macio. Ele deixa uma boca plena, suave, persistente e frutada.



GASTRONOMIA

É um vinho de sabor intenso e tem seu ponto alto no equilíbrio entre força e delicadeza, por isso harmoniza bem com cortes nobres de carne, pequenas caças, carnes brancas e aves. Outra combinação muito boa deste vinho são pratos preparados à base de cogumelos.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.



800

750 ml

EAN 13: 7897015222007

DUN 14: 27897015222001

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