



MONTE PASCHOAL

Dedicato Gran Reserva TANNAT

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 concentrado de bom potencial de guarda.



TERROIR

Campanha Gaúcha - Rio Grande do Sul



TIPO DE UVA

Tannat

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2 g/L

ACIDEZ

Alta

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

Vermelho púrpura de boa intensidade.



AROMAS

Maduro e selvagem, exala perfumes de framboesa, de frutas pretas, caças, terra, especiarias fortes, vegetação rasteira, trufa e tostado, que se tornam complexos e transcendem a idade.



PALADAR

Concentrado e vigoroso no paladar, a textura tânica e o teor alcoólico do vinho garantem boa consistência e persistência, boa evolução.



GASTRONOMIA

Este vinho concentrado e vigoroso exige uma guarda longa para se civilizar. A companhia perfeita para ele são os pratos elaborados a partir da carne de cordeiro, que parecem ter nascido um para o outro. Podemos sugerir também carnes e aves fortes e gordas, queijos gordos bem curados e caças de pena e pelo, com a idade o vinho desenvolve perfumes de caça.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.



804

750 ml

EAN 13: 7897015211025

DUN 14: 27897015211029

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