



MONTE PASCHOAL

Vinho Reserva CABERNET SAUVIGNON



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.

TIPO DE UVA

Cabernet Sauvignon

GRAU ALCOÓLICO

13,5% vol.



TERROIR

Campanha Gaúcha - Rio Grande do Sul

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 15°C.

600

750 ml

EAN 13: 7897015210998

DUN 14: 27897015210992

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 4 = 112 caixas