



MONTE PASCHOAL

Vinho Reserva MERLOT



ESTILO

Merlot elegante, a intensidade aparece na sua coloração forte, o frutado nos aromas maduros que as melhores uvas conseguem alcançar e o refinado no paladar equilibrado que nos envolve em uma bela experiência sensorial.

TIPO DE UVA

Merlot

GRAU ALCOÓLICO

13% 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

Grande intensidade e tonalidade vermelho vivo.



AROMAS

Predominam aromas de ameixas e frutas vermelhas, e notas de tabaco, chocolate e champignon.



PALADAR

O paladar equilibrado, com textura aveludada, elegante e refinado, acidez refrescante, e sensação de fruta madura intensa que persiste.



GASTRONOMIA

As carnes macias preparadas com molhos suaves, pratos simples como frango assado com cogumelos salteados. Assados suculentos. Hambúrgueres vegetarianos com cogumelos, medalhões de filé e costeletas de cordeiro.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 15°C.

601

750 ml

EAN 13: 7897015211001

DUN 14: 27897015211005

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