



MONTE PASCHOAL

Vinho Reserva TANNAT



ESTILO

Tannat expressivo, a intensidade aparece na sua coloração forte, a rusticidade nos aromas que as melhores uvas conseguem alcançar e o paladar selvagem que nos envolve em uma bela experiência sensorial.

TIPO DE UVA

Tannat

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

Cor intensa e tonalidade vermelha púrpura.



AROMAS

Predominam aromas de framboesas, frutas pretas e notas de trufa, tostado e especiarias fortes.



PALADAR

Paladar marcante, com certa rusticidade na sua textura tânica, que nos envolve em uma bela experiência sensorial.



GASTRONOMIA

Pratos elaborados a partir da carne de cordeiro. Carnes e aves fortes e gordas. Queijos bem curados e caças.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 15°C.

603

750 ml

EAN 13: 7897015211056

DUN 14: 27897015211050

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