



MONTE PASCHOAL

Vinho Reserva PINOT NOIR ROSÉ



ESTILO

Pinot Noir prazeroso, seu ponto alto aparece na harmonia e delicadeza, o frutado nos aromas que as melhores uvas conseguem alcançar e o caráter descontraído, do paladar fácil de beber que nos envolve em uma bela experiência sensorial.

TIPO DE UVA

Pinot Noir

GRAU ALCOÓLICO

12% vol.



TERROIR

Campanha Gaúcha - Rio Grande do Sul

FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura.

MACERAÇÃO

Sutil, um dia em contato com as cascas.

BARRICA

Não.



VISUAL

Tom de cor rosé claro, blush.



AROMAS

Predominam aromas das frutas vermelhas cereja e morango, e das frutas negras amora e ameixa frescas.



PALADAR

Paladar leve e refrescante, equilibrando a sensação de acidez e doçura, resultando num vinho elegante e sedoso.



GASTRONOMIA

Harmoniza bem com canapés, saladas e pratos leves feitos a partir de peixes e frutos do mar. Pizzas e carnes assadas, e para recepcionar os convidados e curtir um piquenique ao ar livre.



Temperatura ideal de serviço entre 10 e 12°C.

606

750 ml

EAN 13: 7897015211575

DUN 14: 27897015211579

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 7,1 kg

Caixa: 25 x 17 x 30,5 cm

Garrafa: 8 x 8 x 30 cm

Pallet: 28 x 4 = 112 caixas