



MONTE PASCHOAL

Espumante

DEDICATO BRUT CHAMPENOISE

O espírito precursor e inovador do fundador Hermindo Basso sopra todos os dias sobre a Vinícola Basso. Para cada colheita, a Vinícola elabora um vinho espumante de edição limitada, selecionando as uvas dos melhores vinhedos daquele ano.

A fermentação que transforma o vinho em espumante acontece dentro da própria garrafa, seguindo o método Champenoise. As notas frutadas, a elegância e a sofisticação acompanham até o final a amplitude e refrescância na boca.



ESTILO

Vinho espumante maduro e complexo.

TIPO DE UVA

Chardonnay 100%



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul

GRAU ALCOÓLICO

12% vol.



PRIMEIRA FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Na própria garrafa pelo método tradicional/Champenoise com "Sur Lies" de 24 meses.



VISUAL

Amarelo dourado com desprendimento de borbulhas finas e persistentes, que formam um colar na superfície do vinho.



AROMAS

Elegante, com notas de frutas em calda e confeitaria, combinadas com aromas de pão tostado, torrefação, amanteigado, frutas cítricas e passas de abacaxi e laranja.



PALADAR

Intenso, espuma cremosa, com acidez refrescante e sabor persistente de fruta madura e torrefação.



GASTRONOMIA

Versátil, pode ser servido antes das refeições ou acompanhando entradas, saladas, quiches, pratos de sabor leve e delicado como peixes e frutos do mar.



Temperatura ideal de serviço entre 6 e 8°C.

908

750 ml

EAN 13: 7897015211049

DUN 14: 27897015211043

NCM: 2204.10.10

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 10 kg

Caixa: 30,5 x 21 x 33 cm

Garrafa: 10 x 10 x 32,5 cm

Pallet: 16 x 4 = 64 caixas