



MONTE PASCHOAL

Dedicato Gran Reserva TANNAT

Um grande vinho nasce nos pequenos detalhes, traduzindo paixão e arte na riqueza e sutileza das suas sensações.

Os produtos Monte Paschoal Dedicato são marcados pela excelência e personalidade, tornando os vinhos desta família, intensos e de grande evolução ao paladar.



ESTILO

Vinho tinto concentrado de bom potencial de guarda.

TIPO DE UVA

Tannat

GRAU ALCOÓLICO

14,5% vol.



TERROIR

Campanha Gaúcha - Rio Grande do Sul

ALTITUDE

200 metros

FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura.

MACERAÇÃO

Longa, três semanas em contato com as cascas.

BARRICA

1 ano de amadurecimento em barris de carvalho francês.



VISUAL

Vermelho púrpura de boa intensidade.



AROMAS

Maduro e selvagem, exala perfumes de framboesa, de frutas pretas, caças, terra, especiarias fortes, vegetação rasteira, trufa e tostado, que se tornam complexos e transcendem a idade.



PALADAR

Concentrado e vigoroso no paladar, a textura tânica e o teor alcoólico do vinho garantem boa consistência e persistência, boa evolução.



GASTRONOMIA

Este vinho concentrado e vigoroso exige uma guarda longa para se civilizar. A companhia perfeita para ele são os pratos elaborados a partir da carne de cordeiro, que parecem ter nascido um para o outro. Podemos sugerir também carnes e aves fortes e gordas, queijos gordos bem curados e caças de pena e pelo, com a idade o vinho desenvolve perfumes de caça.



804

750 ml

EAN 13: 7897015211025

DUN 14: 27897015211029

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