



MONTE PASCHOAL

Frisante MOSCATO ROSÉ



ESTILO

Vinho leve, aromático e adocicado.

TIPO DE UVA

Moscato



ORIGEM

Farroupilha - Serra Gaúcha
Capital Nacional do Moscatel

GRAU ALCOÓLICO

7,5% vol.



AÇÚCAR RESIDUAL

35 g/l

ALTITUDE

750 metros

CLIMA

Temperado

SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil

PRENSAGEM

Prensagem direta das uvas sem
desengace

FERMENTAÇÃO

Única fermentação em tanques de
inox - autoclave (Método Charmat)

BARRICA

Não



VISUAL

Tonalidade rosé cereja e leve desprendimento de finas borbulhas.



AROMAS

Possui aromas intensos de frutas como morangos, amoras e lichias,
mesclados com notas florais de gerânios e rosas.



PALADAR

Leve e fácil de beber, refrescante, paladar adocicado e bastante frutado.



GASTRONOMIA

Vinho Frisante jovial e descontraído, especialmente indicado para festas
e recepções, onde pode acompanhar uma conversa com os amigos ou ser
servido com os canapés, e devido ao seu sabor adocicado combina muito
bem com sobremesas como bolo, mousse de maracujá e salada de frutas.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.

827

250 ml

EAN 13: 7897015211544

DUN 14: 27897015211548

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 12 unidades: 5,35 kg

Caixa: 23 x 17 x 19,5 cm

Garrafa: 5,5 x 5,5 x 19 cm

Pallet: 29 x 4 = 116 caixas