




Monte Paschoal Espumante Brut Rosé

Monte Paschoal Brut Rosé é um espumante elaborado unicamente com a temperamental uva tinta Pinot Noir, que empresta ao vinho seu aspecto brilhante e sua tonalidade rosé cereja. Nos aromas a Pinot Noir traz notas de flores cítricas e principalmente frutos do bosque como cassis, framboesa, amora e mirtilo. No sabor a influência da uva tinta deixa o espumante mais encorpado, com acidez mais marcante e muita personalidade.

 Consulte a disponibilidade

DESCRIÇÃO




 PAÍS DE ORIGEM Brasil	 REGIÃO Serra Gaúcha – Farroupilha	 VOLUME 750ml e 187ml
 TIPO Rosé	 UVA Pinot Noir	 TEOR ALCOÓLICO 12,0%

INFORMAÇÃO ADICIONAL

GARRAFA	750ml, 187ml
----------------	--------------

NOTAS DE PROVAS

Notas de Provas

 VISUAL Cor sedutora de tonalidade rose cereja, brilhante e com espuma fina e abundante.	 OLFATIVO Aroma exótico e intenso de flores cítricas, frutos do bosque como cassis, mirtilo, amoras e um toque de morango e framboesa.	 DEGUSTATIVO Leve e fácil de beber, paladar macio e cremoso com boa estrutura e permanência de sabor na boca.
---	---	--

HARMONIZAÇÃO Harmonização

Pode ser servido como aperitivo, acompanhando bem canapés, frutos do mar, peixes (salmão, congrio e linguado) e outros pratos de sabor leve e delicado.