




## Monte Paschoal Espumante Brut Rosé

Espumante rosé de boa estrutura, versátil, pode ser servido antes das refeições ou acompanhando entradas, saladas, quiches, pratos de sabor leve e delicado como peixes e frutos do mar, risoto de pera com gorgonzola, e aves com tempero suave.

 Verifique a disponibilidade

### DESCRIÇÃO



#### PAÍS DE ORIGEM

Brasil



#### REGIÃO

Serra Gaúcha –  
Farroupilha



#### VOLUME

750ml e 187ml



#### TIPO

Rosé



#### UVA

Prosecco/Glera,  
Trebiano, Malvasia,  
Chardonnay e Merlot



#### TEOR ALCOÓLICO

11,0%

### NOTAS DE PROVAS

#### Notas de Provas



#### VISUAL

Tonalidade rose cereja, brilhante e com borbulhas finas e abundantes.



#### OLFATIVO

Frutado intenso, riqueza de frutos do bosque como cassis, mirtilo, amora, morango e framboesa, junto com nuances de frutas brancas como pera e melão e toques de confeitaria e pão.



#### DEGUSTATIVO

Espumante refrescante, de boa acidez e vivacidade, boa estrutura e frescor e uma agradável facilidade de beber.

### HARMONIZAÇÃO

#### Harmonização

Espumante rosé de boa estrutura, versátil, pode ser servido antes das refeições ou acompanhando entradas, saladas, quiches, pratos de sabor leve e delicado como peixes e frutos do mar, risoto de pera com gorgonzola, e aves com tempero suave.