

FICHA TÉCNICA

DOMANS 1931 VINHO TINTO

O ano de 1931 é o marco inicial da nossa história. Em 1º de julho daquele ano, foi plantando o primeiro vinhedo da nossa família. Devido a importância da data, os melhores vinhos de cada safra levam esta marca, 1931.

Este é um assemblage de uvas tintas, que permaneceu em barricas de carvalho francês e americano por 18 meses. É um vinho imponente, intenso e persistente. Ele simboliza o início, a luta, o trabalho e a força que marcam a história da Vinícola Cave de Angelina.



Assemblage de Uvas Tintas
Vinho Fino Tinto Seco



Cabernet Sauvignon 21%,
Cabernet Franc 21%,
Merlot 43% e Tannat 15%
Safra 2020
Produção limitada de 1402 garrafas



18 meses em carvalho
francês e americano.



Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc:
Serra do Sudeste/RS
Merlot: Serra Gaúcha e
Tannat: Campanha Gaúcha



16° a 20°C



Gradação Alcoólica
13,5% v/v



Por sua complexidade aromática e
textura elegante, este pede pratos
s sofisticados, carnes vermelhas e
preparos com molhos de média
intensidade.



CARACTERÍSTICAS



Visão: Límpido, de coloração rubi brilhante.



Olfato: Bouquet complexo e sofisticado, proveniente do assemblage dos vinhos em harmonia com as notas de barricas francesas e americanas.



Paladar: Elegante, com boa estrutura e volume de boca, taninos aveludados, em equilíbrio com a acidez.



LAUDO ANALÍTICO
Álcool: 13,5 % v/v