

FICHA TÉCNICA

DOMANS 1931 VINHO CHARDONNAY



Vinho branco varietal

Graduação Alcoólica
14,0% v/v



Safra 2022 – Lote 03

* Produção limitada
de 1400 garrafas



12 meses de carvalho
francês



Vinhedos próprios -
Nova Pádua - Serra
Gaúcha - RS



Temperatura de
serviço 8° a 12°C



Harmoniza bem com
peixes, frutos do mar,
lombo de porco e
queijos moles
maturados



* Vinho com indicação de procedência
IP ALTOS MONTES

Características Sensoriais



Visão: Límpido, brilhante, de coloração amarelo palha,
com reflexos esverdeados.



Olfato: Aroma complexo, com notas de frutas tropicais,
menta, baunilha e chocolate, resultante da passagem
por barrica.



Paladar: Persistente e com bom volume de boca,
apresenta untuosidade e acidez equilibrada.

VINÍCOL A CAVE DE ANGELINA



www.cavedeangelina.com.br



andre@cavedeangelina.com



(54) 99967-6410 / (54) 99963-4462



@cavedeangelina