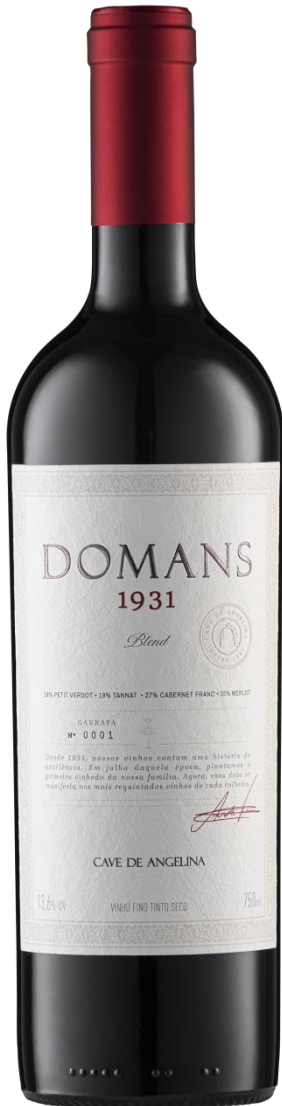


## FICHA TÉCNICA

### DOMANS 1931 VINHO TINTO CORTE



Blend de uvas tintas  
Graduação Alcoólica  
13,6% v/v



Petit Verdot 19%  
Tannat 19%  
Cabernet Franc 27%  
Merlot 35%

Produção limitada de  
1553 garrafas



15 meses de  
carvalho francês e  
americano



Vinhedos próprios-  
Serra Gaúcha,  
Campanha Gaúcha,  
Serra do Sudeste-RS,  
Serra Gaúcha



Temperatura de  
serviço 16° a 20°C



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

#### Características Sensoriais



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.

#### VINÍCOL A CAVE DE ANGELINA



[www.cavedeangelina.com.br](http://www.cavedeangelina.com.br)



[andre@cavedeangelina.com](mailto:andre@cavedeangelina.com)



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



@cavedeangelina