

FICHA TÉCNICA

DOMANS ESPUMANTE NATURE



Espumante nature



60% Chardonnay
40% Pinot Noir



Método tradicional,
(Champenoise)
mínimo 30 meses de
autólise



Vinhedos próprios -
Nova Pádua - Serra
Gaúcha



Temperatura de
serviço 4º a 6ºC



Massas com queijo,
molho branco e frutos
do mar.

Características Sensoriais



Visão: Amarelo-palha com reflexos esverdeados, com perlage fina, intensa e persistente.



Olfato: Muito fresco, com toque de tostado, mel, feno e amêndoas.



Paladar: Encorpado, com acidez equilibrada, bastante seco.

VINÍCOL A CAVE DE ANGELINA



www.cavedeangelina.com.br



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



andre@cavedeangelina.com



@cavedeangelina