

## FICHA TÉCNICA

### DOMANS 1931 ESPUMANTE NATURE



Espumante nature



60% Chardonnay  
40% Pinot Noir

\* Produção limitada de  
1364 garrafas



Método tradicional,  
(Champenoise)  
mínimo 30 meses de  
autólise \*25% do  
vinho base passou 12  
meses em barrica de  
carvalho francês com  
acácia



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 esverdeado, com perlage fina,  
intensa e persistente.



Olfato: Toque tostado, mel, feno, amêndoas e flores.



Paladar: Seco, encorpado e com acidez equilibrada.

#### 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