

FICHA TÉCNICA

DOMANS ESPUMANTE BRUT BRANCO



Espumante brut



80% Chardonnay
20% Pinot Noir



Método tradicional,
(Champenoise)
mínimo 6 meses de
autólise



Vinhedos próprios -
Nova Pádua - Serra
Gaúcha



Temperatura de
serviço 4º a 6ºC



Peixes, frutos do mar,
massas com molho
branco e queijos de
média maturação.

Características Sensoriais



Visão: Coloração amarela com reflexos dourados,
límpida, brilhante, com perlage fina e persistente.



Olfato: Aroma complexo sobressaindo-se o tostado e a
levedura, com toques que lembram amêndoas e flores
secas.



Paladar: Excelente volume de boca, com um franco
ataque de acidez. Boa estrutura, equilíbrio e corpo,
resultante do amadurecimento em contato com as
leveduras.

VINÍCOL A CAVE DE ANGELINA



www.cavedeangelina.com.br



andre@cavedeangelina.com



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



@cavedeangelina