
	<p>FICHA TÉCNICA COMPLETA DE VINHOS</p>	<p>Pág.: 1 Data: 16/02/2011 Versão: 01 Rev.: 01</p>
	<p><b>DOMINGO HERMANOS</b> <b>DM002 - DOMINGO MOLINA CABERNET SAUVIGNON RESERVA</b></p>	



- **Variedade de Uvas:** 100% Cabernet Sauvignon
- **Região / Denominação de Origem:** Yacochuya – Salta - Argentina
- **Envelhecimentos:**
  - o **Barrica de Carvalho Americano:** Não passa por esta barrica
  - o **Barrica de Carvalho Francês:** 35% da uva Cabernet Sauvignon por 6 meses
  - o **Em garrafa:** 6 meses
- **Rendimento do Vinhedo:** 12 tons / Hectare
- **Temperatura recomendada para serviço / consumo:** entre 17 à 19 graus Célcus
- **% de Álcool:** 14,5 %
- **Reconhecimentos:**
  - o **Medalhas:**
  - o **Pontuações:**
- **Notas do Enólogo / Winemaker:**
  - o **Cor:** Vermelho escuro com tons púrpura.
  - o **Aroma:** Especiarias como o colorau.
  - o **Paladar:** Elegante, taninos maduros com um final persistente.
  - o **Harmonização:** Carnes vermelhas e de caça, massa s e queijos.

Código Barra Garrafa	Código Barra Caixa
7793359000380	67793359000252

*Panquecas de carne moída. Almoço em 04/05/2013.*