

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: n.a.	
Título: Domini 2003 renovado					Temática: n.a.	
2006/04/05	GRANDE CONSUMO – PRINCIPAL	Pág.54	Imagem: 1/1		Periodicidade: n.a.	Inv.: n.a.



» Domini 2003 renovado

O vinho Domini, marca de vinho do Douro da José Maria da Fonseca, apresenta-se agora ao mercado com uma nova roupagem que comunica uma imagem mais moderna. O novo rótulo desta referência, cujo lançamento e consolidação teve origem na recentemente terminada parceria entre a JMF e Cristiano Van Zeller, tem como inspiração os socacos das vinhas do Douro, um atributo que os consumidores facilmente associam à região. Este vinho foi produzido a partir das castas de Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz, provenientes duma vinha com idade média de 20 anos, localizada no Douro Superior. Com uma cor rubi carregado e um aroma a fruta madura e café, na boca o Domini apresenta-se frutado, elegante e com taninos suaves e persistentes. A vinificação ocorreu durante 10 dias a uma temperatura de 28°C, com maceração total, ao que se seguiu um estágio de 3 meses em madeira nova de carvalho. Deve ser servido a uma temperatura de 15º-17ºC, acompanhando carnes vermelhas grelhadas ou assadas e queijos de pasta mole.