



ESPUMANTE DOM SALVADOR BRUTO

DOM SALVADOR ESPUMANTE é produzido utilizando método clássico. Toda esta combinação faz com que seja um espumante com características únicas de frescura e elegância no paladar.

REGIÃO . VINHO VERDE

CLASSIFICAÇÃO . VINHO VERDE - ESPUMANTE

TIPO . BRANCO | **COLHEITA** . 2022

CASTAS . ALVARINHO 100%

VINHA . QUINTA DA TORRE | **ÁREA** . 5 HA

PLANTAÇÃO . 2010

TIPO DE SOLO . GRANÍTICO

ALTITUDE . 180 MTS

Vinificação

Após cuidadosa seleção das uvas as mesmas são prensadas e o mosto fermenta a temperatura controlada dando origem ao vinho base, que estagia em cuba de inóx, aproximadamente 3 a 4 meses, sendo depois re-inoculado e engarrafado. De acordo com o método tradicional de produção de espumante. Ao terminar este processo de estágio, procede-se ao “dégorgement”.

Notas de Prova

Cor palha aberto límpido. Aroma frutados muito equilibrados com complexidade muito agradável. Bolha fina e persistente, mineral, com um aroma complexo e elegante. Boa acidez e final a fruta natural da casta.

VINDIMA . SETEMBRO

ENGARRAFAMENTO . 2022

TEOR DE ÀLCOOL . 12,5% | **PH** . 3,22

ACIDEZ TOTAL . 6,2 G/DM3

AÇÚCARES TOTAIS . BRUTO

ALERGÉNIOS . SULFITOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO . 8°C E 9°C

PRODUTOR . VINHOS DOM SALVADOR LDA.

GARRAFA . CAPACIDADE (L): 0,75

MODELO . CHAMPENOISE MILLESIME

DIMENSÕES (CM) . Ø 1,75 X (A) 30 | **PESO (KG)** . 1,642 GARRAFA VAZIA 650G

CÓDIGO DE BARRAS EAN (GRF) . 5606406000030

CAIXA . DIMENSÕES (CM): (C) 32 X (L) 28 X (A) 20

PESO (KG): 7 | **Nº GARRAFAS**: 6

CÓDIGO DE BARRAS ITF (CX): 15606406000037

PALETE (EURO)

CAIXAS/CAMADA: 10 | **CAMADAS/PALETE**: 12

PESO (KG): 701

COMP . 1,20M | **LARG** . 0,80M | **ALT** . 1,70CM



+351 917 995 161
alvarinhodomsalvador.com

 /VinhosDomSalvador
 /vinhosdomsalvador