



DOM SALVADOR SPARKLING BRUT

DOM SALVADOR SPARKLING is produced using the classical method. This whole combination makes it a sparkling wine with unique characteristics of freshness and elegance on the palate.

REGION . VINHO VERDE

APPELLATION . VINHO VERDE - SPARKLING WHITE

TYPE . WHITE | HARVEST . 2020

GRAPES . ALVARINHO 100%

VINEYARD . QUINTA DA TORRE | AREA . 5 HA

PLANTATION . 2010

SOIL TYPE . GRANITIC

ALTITUDE . 180 MTS

Vinification

After carefully selecting the grapes, they are pressed and must ferment at a controlled temperature, producing to the base wine. The base wine is briefly aged for 3 or 4 months in Stainless steel vats. Then the second fermentation takes place. According to the traditional method of sparkling wine production. At the end of 9 months of this aging process, the "dégorgement" is carried out.

Tasting Notes

Limpid straw color, thin bubbles, Very balanced fruity aromas with a very pleasant complexity. Fine and persistent bubble, mineral, with a complex and elegant aroma.

VINTAGE . SEPTEMBER

BOTTLING . 2021

ALCOHOL CONTENT . 12,5% | PH . 3,22

TOTAL ACIDITY . 6,2 G/DM3

TOTAL SUGARS . BRUT

ALLERGENS . SULFITES

SERVICE TEMPERATURE . 8°C E 9°C

PRODUCER . VINHOS DOM SALVADOR LDA.

BOTTLE . CAPACITY (L): 0,75

MODEL . CHAMPENOISE MILLESIME

DIMENSIONS (CM) . Ø 1,75 X (A) 30 | HEIGHT (KG) . 1,642 EMPTY 670G

EAN BAR CODE (GRF) . 5606406000030

BOX . DIMENSIONS (CM): (C) 32 X (L) 28 X (A) 20

WEIGHT (KG): 7 | NUMBER OF BOTTLES: 6

ITF BAR CODE (BOX): 15606406000037

PALLET (EURO)

CASES/LAYER: 10 | LAYERS/PALLET: 12

WEIGHT (KG): 701

LENGTH . 1,20M | WIDTH . 0,80M | HEIGHT . 1,70CM



+351 917 995 161
alvarinhodomsalvador.com

 /VinhosDomSalvador
 /vinhosdomsalvador



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** . 2020

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 . 2021

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