

## Ficha técnica do Espumante CUM JUBILO Branco Bruto natural 2023

**Enólogo** – António Dias Cardoso

**Colheita** -2023

**Castas** – Bical, Cercial e Sauvignon Blanc da Vinha Casa da Caneira (Caneira de Vila Verde – Oliveira do Bairro)

**Método de elaboração** – Colheita manual para caixas de cerca de 20 kg e descarga manual da uva inteira na prensa vertical hidráulica. O mosto recolhido em 3 prensagens sucessivas é sulfitado e clarificado por sedimentação. Trasfega para fermentação em cuba inox, com temperatura controlada entre 17 e 18º C. Após fermentação alcoólica e maloláctica, o vinho é mantido à temperatura de 15º C até Janeiro, quando se procede ao enchimento das garrafas para a segunda fermentação. Estágio sobre borras durante os 9 meses mínimos regulamentares. Dosagem com 6 mL/ garrafa de vinho de base de 2024, sem adição de açúcar.

**Alguns dados analíticos:**

- Teor alcoólico = 12,5 % vol.
- Acidez total = 7,3 g/L
- Açúcar residual = 2,8 g/L

**Prova sumária:**

- Cor amarela ligeiramente esverdeada
- Bolha fina e efervescência persistente
- Aroma frutado com notas citrinas e de frutos tropicais
- Sabor suave, longo e perfeita integração da bolha no sabor