

Ficha técnica do Espumante CUM JUBILO Bruto Pinot Noir

Enólogo – António Dias Cardoso

Colheita -2022

Castas – Pinot Noir da Vinha 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, sem adição de dióxido de enxofre, de reduzida turbidez, é enviado para fermentação em cuba inox, com temperatura controlada entre 17 e 18º C. Após fermentação alcoólica e maloláctica, o vinho é mantido a 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 2019, sem adição de açúcar.

Alguns dados analíticos:

- Teor alcoólico = 13 % vol.
- Acidez total = 6,5 g/L
- Açúcar residual = 9 g/L

Prova sumária:

- Cor com ligeira tonalidade rosada
- Bolha muito fina e efervescência persistente
- Aroma complexo, com notas frutadas e florais de grande finura
- Sabor suave, longo e perfeita integração da bolha no sabor