

## Ficha técnica do Espumante CUM JUBILO Bruto Natural Tinto

**Enólogo** – António Dias Cardoso

**Colheita** -2020

**Castas** – Pinot Noir e Tinta Barroca da Vinha da Caneira (Caneira de Vila Verde – Oliveira do Bairro)

**Método de elaboração** – Colheita manual para caixas de cerca de 20 kg e desengace directo para lagar inox, onde decorre a fermentação parcial e maceração curta. Acabamento de fermentação em cuba inox com temperatura controlada. 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 2015, sem adição de açúcar.

### **Alguns dados analíticos:**

- Teor alcoólico = 12,5 % vol.
- Acidez total = 5 g/L
- Açúcar residual = 1,6 g/L

### **Prova sumária:**

- Cor tinta ligeira
- Espuma abundante e persistente
- Aroma com notas frutadas e vegetais
- Sabor macio, surpreende pela suavidade e o recomenda como vinho gastronómico.