

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA


EA

Vinho Regional Alentejano
Rosé 2013

A proposta da Adega Cartuxa
para o dia-a-dia e ocasiões mais informais.
Produzido pela primeira vez em 2004.



Vinho Regional Alentejano

Castas

Grenache, Touriga Nacional e Syrah

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 12.5

Acidez total (g/l) – 5.3

pH – 3.40

Açúcares Totais (g/l) – 1.0

Vinificação

Produzido a partir das castas Grenache, Touriga Nacional e Syrah, plantadas nas vinhas da Fundação Eugénio de Almeida. Quando as uvas atingem o estado de maturação ideal são colhidas e transportadas para a adega, onde se inicia o processo tecnológico com desengace total e ligeiro esmagamento, arrefecimento, pequena maceração pré-fermentativa e clarificação do mosto. A fermentação ocorre em depósitos de aço inox a temperatura controlada de 16°C. Após a fermentação procede-se a filtrações, loteamentos, estabilização tartárica e proteica, filtração final e engarrafamento.

Temperatura de Serviço

8°C a 10°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista