



Vinho Regional Alentejano  
Rosé 2015



[www.cartuxa.pt](http://www.cartuxa.pt)

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

### Vinho Regional Alentejano

#### Castas

Touriga Nacional, Castelão, Syrah e Alfrocheiro

#### Tipo de solo

Granítico

#### Dados analíticos

Álcool (%) - 13  
Acidez total (g/l) - 6,1  
pH - 3,00  
Açúcares totais (g/l) - 0,4

#### Vinificação

Produzido a partir das castas Touriga Nacional, Castelão, Syrah e Alfrocheiro, 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

#### Equipa de Enologia

##### Enólogo

Pedro Baptista

##### Enólogo Assistente

Duarte Lopes