



Vinho Regional Alentejano  
Tinto 2017



A proposta da Adega Cartuxa para  
o dia a dia e ocasiões mais informais.  
Foi produzido pela primeira vez em 1992.

### Vinho Regional Alentejano

#### **Castas**

Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Syrah e Castelão

#### **Tipo de solo**

Granítico

#### **Dados analíticos**

Álcool (%) - 14

Acidez total (g/l) - 5,1

pH - 3,80

Açúcares totais (g/l) - 1,1

#### **Vinificação**

Produzido a partir das castas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Syrah e Castelão, 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. A fermentação ocorre em cubas de aço inox a temperatura controlada de 24-27°C. Após a fermentação procede-se a filtrações, loteamentos, estabilização tartárica, filtração final e engarrafamento.

#### **Temperatura de Serviço**

16°C a 18°C

#### **Produtor**

Fundação Eugénio de Almeida

#### **Equipa de Enologia**

##### **Enólogo**

Pedro Baptista

##### **Enólogo Assistente**

Duarte Lopes