



Vinho Regional Alentejano
Branco 2014



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

Antão Vaz, Roupeiro e Arinto

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 13.5

Acidez total (g/l) – 5.5

pH – 3.0

Açúcares totais (g/l) – 1.3

Vinificação

Produzido a partir das castas Antão Vaz, Roupeiro e Arinto, 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, prensagem, arrefecimento e clarificação de 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

10°C a 12°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista