

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA



Vinho Regional Alentejano
Rosé 2017



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

Vinho Regional Alentejano

Castas

Syrah, Touriga Nacional, Alfrocheiro e Castelão

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) - 13
Acidez total (g/l) - 5,7
pH - 3,2
Açúcares totais (g/l) - 0,4

Vinificação

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