

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA


EA

Vinho Regional Alentejano
Tinto 2013



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 e Castelão

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 14.0

Acidez total (g/l) – 5.3

pH – 3.7

Açúcares Totais (g/l) – 0.5

Vinificação

Produzido a partir das castas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet 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

Enólogo

Pedro Baptista