



Vinho Regional Alentejano
Tinto 2016



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 (%) - 13,5

Acidez total (g/l) - 5,0

pH - 3,80

Açúcares totais (g/l) - 0,6

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