

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

DOC Alentejo – Évora
Espumante 2010



www.cartuxa.pt

Na constante procura de produtos de alta qualidade, foi produzido na Adega Cartuxa, na vindima de 2007, o primeiro espumante DOC Alentejo – Évora, a partir da casta Arinto. Este vinho foi obtido pelo método clássico resultando num vinho fresco e elegante que vem reforçar a excelência da marca Cartuxa.

DOC Alentejo – Évora

Castas

Arinto

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 12.5

Ác. Tratárico (g/l) – 6.8

pH – 2.83

Açúcares Totais (g/l) – 6.0

Vinificação

Vinho base produzido a partir de uvas da casta Arinto rigorosamente seleccionadas e colhidas no estado de maturação ideal para a produção de um vinho base de espumante. Fermentação efectuada parcialmente em barricas de carvalho francês e em depósito de aço inoxidável. Estágio sobre borra fina de 6 meses com batonnage periódica. Segunda fermentação em garrafa pelo método clássico, seguida de estágio com borra e batonnages intercalares durante 42 meses. Dégorgement em final de Outubro de 2014 da 1ª parte do lote, correspondendo a 1.400 garrafas.

Temperatura de Serviço

10°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista