

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

*Cartuxa*

DOC Alentejo – Évora  
Espumante 2013

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

**Casta**  
Arinto

**Tipo de solo**  
Granítico

**Dados analíticos**  
Álcool (%) – 13  
Acidez total (g/l) – 6,4  
pH – 2,98  
Açúcares totais (g/l) – 1,5

**Vinificação**  
Vinho base produzido a partir de uvas da casta Arinto rigorosamente selecionadas e colhidas no estado de maturação ideal para a produção de um vinho base de espumante. Fermentação alcoólica em depósito de aço Inoxidável, com temperatura controlada. Estágio sobre borra fina durante 6 meses, com batonnage periódica. Espumantização pelo método clássico, nas caves do Mosteiro da Cartuxa. Dégorgement após período de 6 anos de estágio em garrafa.

**Temperatura de Serviço**  
10°C

**Produtor**  
Fundação Eugénio de Almeida

**Enólogo**  
Pedro Baptista