

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

*Cartuxa*

Doc Alentejo – Évora  
Espumante Reserva 2012

Na constante procura de produtos de alta qualidade foi produzido na Adega Cartuxa na vindima de 2008, o primeiro espumante Reserva Bruto DOC Alentejo – Évora. Este vinho foi obtido pelo método clássico resultando num vinho fresco e elegante que vem reforçar a excelência da marca Cartuxa



### **Doc Alentejo – Évora**

#### **Tipo de solo**

Granítico

#### **Dados analíticos**

Álcool (%) – 13

Acidez total (g/l) – 6,5

pH – 2,87

Açúcares totais (g/l) – 3,5

#### **Vinificação**

Vinho base produzido a partir de uvas rigorosamente selecionadas e colhidas no estado de maturação ideal para produção de um vinho base espumante. Fermentação a temperatura controlada, efetuada em barricas de carvalho francês. Estágio sobre borra fina durante 6 meses com batonnage periódica. Segunda fermentação em garrafa pelo método clássico, seguida de estágio sobre borra e batonnages intercalares durante 5 anos, nas caves do Mosteiro da Cartuxa.

#### **Temperatura de Serviço**

10°C

#### **Produtor**

Fundação Eugénio de Almeida

#### **Enólogo**

Pedro Baptista