

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

Doc Alentejo – Évora
Espumante Reserva 2013

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) – 6,7

pH – 2,42

Açúcares totais (g/l) – 1,4

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 6 anos, nas caves do Mosteiro da Cartuxa.

Temperatura de Serviço

10°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista