

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

vinea

Cartuxa

Vinho Regional Alentejano
Tinto 2017



A proposta da Adega Cartuxa para o dia a dia e ocasiões mais informais. Foi produzido pela primeira vez em 2013.

Vinho Regional Alentejano

Castas

Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) - 14

Acidez total (g/l) - 4,9

pH - 3,90

Açúcares totais (g/l) - 0,5

Vinificação

Produzido a partir das castas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah. Fermentação em depósitos de aço inox à temperatura controlada de 24-27°C. Após a fermentação procede-se a filtrações, loteamentos, estabilização tartárica e proteica, filtração final e engarrafamento.

Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Equipa de Enologia

Enólogo

Pedro Baptista

Enologo Assistente

Duarte Lopes