



FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA



DOC Alentejo - Évora
Espumante Rosé 2015

Na constante procura de produtos de alta qualidade, foi produzido na Adega Cartuxa, na vindima de 2010, o primeiro espumante Rosé 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

Castas: Touriga Nacional

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 13,0

Acidez total (g/l ác. tartárico) – 6,5

pH – 3.01

Açúcares totais (g/l) – 11,6

Vinificação

Vindima manual com seleção criteriosa da uva na vinha. Transporte feito em pequenas caixas e a descarga direta para a prensa – prensagem em cachos inteiros. Ciclos de prensagem muito suaves com seleção apenas do mosto *cuvée*, de baixa pressão. Fermentação alcoólica em depósitos de aço inoxidável com temperatura controlada. Estágio sobre borra fina durante 6 meses com *batonnage* periódica, com segunda fermentação em garrafa, pelo método clássico. Estágio sobre borra durante pelo menos 36 meses nas caves do Mosteiro da Cartuxa.

Temperatura de Serviço

10°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enologia

Pedro Baptista

Duarte Lopes