Cartuxa

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA



www.cartuxa.pt

DOC Alentejo - Évora

Espumante Rosé Bruto 2015

O seu nome inspira-se nos Monges Cartuxos que, desde 1598, praticam uma vida solitária de oração no Mosteiro da Cartuxa, propriedade da Fundação Eugénio de Almeida onde, no silêncio das suas caves, estagia. Com uma forte personalidade e origem numa rigorosa seleção, o espumante Cartuxa tem expressão e universo próprios. A sua exímia qualidade faz com que este espumante tenha uma produção limitada. Marcadamente elegante e fresco, reforça a excelência da marca Cartuxa.

DOC Alentejo – Évora

Castas: Touriga Nacional (100%)
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
Vinhas: 15 anos de idade

Vindima: O ano de 2015 caracterizou-se por uma Primavera seca, temperaturas amenas e um baixo nível de precipitação acumulada. O período de maturação da uva decorreu em excelentes condições, tempo seco e não exageradamente quente durante o dia, associado a noites frescas, constituindo condições ótimas para atingir o objetivo principal de uma vindima qualitativa. As uvas tintas apresentaram um excelente potencial qualitativo, tendo as brancas guardado uma excelente acidez apesar de um potencial aromático ligeiramente inferior ao habitual.

Vinificação: Vindima manual com seleção criteriosa da uva na vinha. Transporte feito em pequenas caixas, com 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: Em depósito de aço inoxidável durante 6 meses sobre borra fina, com *batonnage* periódica.
Espumantização: Pelo método clássico em Março de 2016 nas caves do Mosteiro da Cartuxa
Dégorgement: Após período de 6 anos de estágio em garrafa**.**

Data aconselhada para consumo: 2022 a 2026

Temperatura de serviço: 10ºC

Nota de Prova @Dez2022: Vinho de cor rosa salmão. Aroma suave de fruta vermelha com notas cítricas, framboesa e frutos silvestres, alguma panificação e *pain grillé*. Bolha muito fina, viva e persistente. Corpo intenso, cheio e vibrante, com fruta e acidez equilibrada, muito elegante.

Enologia:
Pedro Baptista
Duarte Lopes