

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

*Cartuxa*

DOC Alentejo - Évora  
Branco 2017  
Vinho de Curtimenta



[www.cartuxa.pt](http://www.cartuxa.pt)

O seu nome inspira-se nos Monges Cartuxos que, desde 1598, praticaram uma vida solitária de oração no Mosteiro da Cartuxa, em Évora. Como forma de reviver uma das tradicionais formas de produzir vinhos na Adega Cartuxa, sita na Quinta de Valbom, onde há mais de dois séculos se produzem vinhos de qualidade, a Fundação Eugénio de Almeida apresenta este vinho branco produzido com curtimenta completa.

#### **DOC Alentejo - Évora**

#### **Castas**

Arinto, Roupeiro, Fernão Pires, Trincadeira das Pratas e Malvasia Rei

#### **Tipo de solo**

Granítico

#### **Dados analíticos**

Álcool (%) - 12,5

Acidez total (g/l) - 5,1

pH - 3,45

Açúcares totais (g/l) - 0,5

#### **Vinificação**

Elaborado a partir de uvas de uma vinha velha, com castas tradicionais alentejanas como a Arinto, Roupeiro, Fernão Pires, Trincadeira das Pratas e Malvasia Rei. Estas uvas, após vindima manual, foram selecionadas, só sendo aproveitadas as que que em melhor estado se apresentavam. Após ligeiro esmagamento, fermentaram com curtimenta completa (presença da totalidade da uva) durante 29 dias, à temperatura de 14°C. A presença das películas e grainhas durante o processo fermentativo, transmite ao vinho características únicas, que nos transportam para sensações já esquecidas.

#### **Temperatura de Serviço**

10°C a 12°C

#### **Produtor**

Fundação Eugénio de Almeida

#### **Equipa de Enologia**

##### **Enólogo**

Pedro Baptista

##### **Enólogo Assistente**

Duarte Lopes