



Vinho Regional Alentejano
Tinto 2023

A proposta da Adega Cartuxa para
o dia a dia e ocasiões mais informais.
Foi produzido pela primeira vez em 1992.



Vinho Regional Alentejano

Castas

Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira e Syrah

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 14,0
Acidez total (g/l) – 5,2
pH – 3,76
Açúcares totais (g/l) – 1,9

Vinificação

Produzido a partir das castas Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira e Syrah, plantadas nas vinhas da Fundação Eugénio de Almeida. Quando as uvas atingem o estado de maturação ideal, são colhidas e transportadas para a adega, onde se inicia o processo tecnológico com desengace total e ligeiro esmagamento. A fermentação ocorre em cubas de aço inox a temperatura controlada de 24-27°C. Após a fermentação procede-se a filtrações, loteamentos, estabilização tartárica, filtração final e engarrafamento.

Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes