



Vinho Regional Alentejano
Rosé 2024



A proposta da Adega Cartuxa
para o dia-a-dia e ocasiões mais informais.
Produzido pela primeira vez em 2004.

Vinho Regional Alentejano

Castas

Syrah, Touriga Nacional e Castelão

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 12,5

Acidez total (g/l) – 5,7

pH – 3,15

Açúcares totais (g/l) – 0,4

Vinificação

Produzido a partir das castas Syrah, Touriga Nacional e Castelão, 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, arrefecimento, pequena maceração pré-fermentativa e clarificação do mosto. A fermentação ocorre em depósitos de aço inox a temperatura controlada de 16°C. Após a fermentação procede-se a filtrações, loteamentos, estabilização tartárica e proteica, filtração final e engarrafamento.

Temperatura de Serviço

8°C a 10°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes