

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

DOC Alentejo – Évora
Espumante 2015

Na constante procura de produtos de alta qualidade, foi produzido na Adega Cartuxa, na vindima de 2007, o primeiro espumante DOC Alentejo – Évora, a partir da casta Arinto. Este vinho foi obtido pelo método clássico resultando num vinho fresco e elegante que vem reforçar a excelência da marca Cartuxa.



DOC Alentejo - Évora

Casta

Arinto

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 13

Acidez total (g/l) – 6,2

pH – 3,03

Açúcares totais (g/l) – 9,9

Vinificação

Vinho base produzido a partir de uvas da casta Arinto rigorosamente selecionadas e colhidas no estado de maturação ideal para a produção de um vinho base de espumante. Fermentação alcoólica em depósito de aço inoxidável, com temperatura controlada. Estágio sobre borra fina durante 6 meses, com batonnage periódica. Espumantização pelo método clássico, nas caves do Mosteiro da Cartuxa. Dégorgement após período de 7 anos de estágio em garrafa.

Temperatura de Serviço

10°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista