

www.cartuxa.pt

MONTE DE PINHEIROS

IG Alentejano

Branco 2025

Monte de Pinheiro, é a mais recente produção da Adega Cartuxa. É um vinho frutado e acessível, para apreciar diariamente.

Castas: Antão Vaz (60%), Arinto (20%), Roupeiro (20%)
Vinhas: 30 anos
Tipo de Solo: Granitíco
Dados analíticos: Álcool (%) – 12.00; Acidez total (g/l ác. tartárico) – 4.90; pH – 3.22 ; Açúcares totais (g/l) – 0.90
Valor energético: 72 kcal/100ml (297kJ/100ml)

Vindima: O ano vitícola de 2025 voltou a mostrar como o clima pode ser desafiante. Entre um inverno e primavera muito chuvosos e um verão marcado por ondas de calor acima dos 40ºC, durante vários dias, o ciclo vegetativo evoluiu com intensidade e contraste, apoiado por uma gestão criteriosa da vinha num ano de elevada pressão de míldio. A produção final foi mais baixa, sobretudo nas castas brancas, mas esta menor produtividade resultou numa matéria prima mais intensa, expressiva e com grande autenticidade, refletindo com precisão o terroir e a identidade do Alentejo resiliente.

Vinificação: Uva desengaçada, ligeiro esmagamento, seguidos de suave prensagem. Clarificação clássica por decantação. Fermentação exclusiva em depósito de aço inoxidável, em castas separadas. Não foi realizada fermentação malolática.

Estágio: Em depósito de aço inoxidável durante 6 meses.

Data aconselhada para consumo: 2026 a 2029

Temperatura de serviço: 8º a 10ºC

Nota de prova: Vinho jovem e leve, de carácter cítrico, fresco, com nunces florais e de ligeiro vegetal. Na prova é frutado e leve, sustentado por uma acidez e volume equilibrados que reforçam a sensação de frescura, revelando-se muito suave, ideal para um consumo descontraído.

Enologia: Pedro Batista; Duarte Lopes