

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

MONTE DE PINHEIROS

Vinho Regional Alentejano
Rosé 2023

A proposta da Adega Cartuxa para
o dia a dia e ocasiões mais informais.
Foi produzido pela primeira vez em 2022.



www.cartuxa.pt

Vinho Regional Alentejano

Castas

Aragonez, Touriga Nacional, Syrah e Castelão

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 12,5

Acidez total (g/l) – 6,4

pH – 3,32

Açúcares totais (g/l) – 0,9

Vinificação

Produzido a partir das castas Aragonez, Touriga Nacional, Syrah e Castelão. Colheita manual, seguida de arrefecimento da uva para 12°C. Prensagem direta em “cachos inteiros”, com seleção do mosto de baixa pressão para a fermentação exclusiva em depósito de inox. Estágio sobre borras finas durante 6 meses.

Temperatura de Serviço

8°C a 10°C

Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes