

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA



Vinho Regional Alentejano  
Rosé 2023



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, Aragonez, Touriga Nacional e Castelão

#### Tipo de solo

Granítico

#### Dados analíticos

Álcool (%) – 13,5

Acidez total (g/l) – 6,2

pH – 3,31

Açúcares totais (g/l) – 0,6

#### Vinificação

Produzido a partir das castas Syrah, Aragonez, 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