

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

DOC Alentejo - Évora
Espumante Rosé 2014

Na constante procura de produtos de alta qualidade, foi produzido na Adega Cartuxa, na vindima de 2010, o primeiro espumante Rosé DOC Alentejo – Évora. Este vinho foi obtido pelo método clássico resultando num vinho fresco e elegante que vem reforçar a excelência da marca Cartuxa.



DOC Alentejo - Évora

Castas: Touriga Nacional

Tipo de solo
Granítico

Dados analíticos
Álcool (%) – 13,5
Acidez total (g/l) – 6.8
pH – 3.09
Açúcares totais (g/l) – 2,1

Vinificação

Após criteriosa seleção das uvas e vindima no ponto ideal de maturação, o vinho base fermentou em depósito de aço inox, com temperatura controlada, após prensagem direta. Estágio sobre borra fina durante 6 meses com batonnage periódica. Segunda fermentação em garrafa, pelo método clássico, seguida de estágio sobre borra e batonnages intercalares durante 36 meses, nas caves do Mosteiro da Cartuxa.

Temperatura de Serviço
10°C

Produtor
Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo
Pedro Baptista