



ADEGA  
*Cartuxa*

  
**EA**

Vinho Regional Alentejano  
Tinto 2011

A proposta da Adega Cartuxa para o dia a dia e ocasiões mais informais. Foi produzido pela primeira vez em 1992.



### Vinho Regional Alentejano

#### Castas

Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet e Castelão

#### Tipo de solo

Granítico

#### Dados analíticos

Álcool (‰) – 14,0

Acidez total (g/l) – 5,1

pH – 3,7

Açúcares Totais (g/l) – 3,0

#### Vinificação

Produzido a partir das castas Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet 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.

A fermentação ocorre em cubas de aço inox a temperatura controlada de 24-27°C. Após a fermentação procede-se a filtrações, loteamentos, estabilização tartárica, filtração final e engarrafamento.

#### Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

#### Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

#### Enólogo

Pedro Baptista

[www.cartuxa.pt](http://www.cartuxa.pt)

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

FT.PT.DCM.VTA1011;07-09-2012

"Cumprimos com os requisitos de segurança alimentar conforme legislação em vigor"

*Épice Wine Road Show. Curitiba, 07/05/2013.*