



ADEGA
Cartuxa



Vinho Regional Alentejano
Tinto 2008

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

Aragonez, Trincadeira, Castelão e Alicante Bouschet

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 13,5

Acidez total (g/l) – 4,7

pH – 3,7

Açúcares redutores (g/l) – 2,5

Vinificação

Produzido a partir das castas Aragonez, Trincadeira, Castelão, e Alicante Bouschet, 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

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

PROVA DA SAFRA 2007

*Pão de queijo, salame italiano e azeitonas verdes.
Jantar na sacada em 13 de março de 2010.*