



*Cartuxa*  
 DOC Alentejo – Évora  
 Branco 2014

Este vinho associa a sua qualidade ao nome dos monges Cartuxos, que desde 1587 levam uma vida solitária de oração no Convento de Santa Maria Scala Coeli, em Évora. Foi produzido pela primeira vez em 1986.



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

**DOC Alentejo – Évora**

**Castas**

Antão Vaz e Arinto

**Tipo de solo**

Granítico

**Dados analíticos**

Álcool (%) – 14

Acidez total (g/l) – 5.4

pH – 3.16

Açúcares totais (g/l) – 0.7

**Vinificação**

Produzido a partir das castas, Antão Vaz e Arinto, 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. Em seguida, as uvas são fermentadas em cubas de inox, à temperatura controlada de 16°C. Segue-se estágio sobre borras finas durante nove meses com bâtonnage regular.

**Temperatura de Serviço**

10°C a 12°C

**Produtor**

Fundação Eugénio de Almeida

**Enólogo**

Pedro Baptista

*Safra 2013. Passeio Adega Alentejana - Curitiba em 01/05/2016.*