



Vinho Regional Alentejano  
Branco 2015

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



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

### Vinho Regional Alentejano

#### Castas

Antão Vaz, Roupeiro e Arinto

#### Tipo de solo

Granítico

#### Dados analíticos

Álcool (%) - 13

Acidez total (g/l) - 5,4

pH - 3,0

Açúcares totais (g/l) - 1,8

#### Vinificação

Produzido a partir das castas Antão Vaz, Roupeiro 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, prensagem, arrefecimento e clarificação de 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

10°C a 12°C

#### Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

#### Equipa de Enologia

##### Enólogo

Pedro Baptista

##### Enólogo Assistente

Duarte Lopes

Safra 2015. Vinhos do Alentejo em 19/09/2017. Hotel Pestana Curitiba