



*Cartuxa*

DOC Alentejo - Évora  
Branco 2016

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 (%) - 13,5

Acidez total (g/l) - 5,9

pH - 3,24

Açúcares totais (g/l) - 0,6

##### 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

##### Equipa de Enologia

###### Enólogo

Pedro Baptista

###### Enólogo Assistente

Duarte Lopes

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