



Cartuxa
 DOC Alentejo – Évora
 Tinto 2013



www.cartuxa.pt

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

DOC Alentejo - Évora

Castas

Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Cabernet Sauvignon

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 14,5

Acidez total (g/l) – 5,4

pH – 3,64

Açúcares totais (g/l) – 0,7

Vinificação

Produzido a partir das castas, Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Cabernet Sauvignon, 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 separadamente, em cubas de inox, à temperatura de 27°C, a que se segue maceração pós-fermentativa prolongada. Estagiou durante 12 meses em tonéis e barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.

Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista

Safra 2013. Vinhos do Alentejo em 19/09/2017. Hotel Pestana Curitiba