



ADEGA  
*Cartuxa*

  
EA

Vinho Regional Alentejano  
Tinto 2009

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, Alicante Bouschet e Castelão

#### Tipo de solo

Granítico

#### Dados analíticos

Álcool (%) – 14,5

Acidez total (g/l) – 4,9

pH – 3,8

Açúcares redutores (g/l) – 2,6

#### Vinificação

Produzido a partir das castas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Castelão 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](http://www.cartuxa.pt)

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

FT.PT.DCM.VTA1009;11-04-2010

"Cumprimos com os requisitos de segurança alimentar conforme legislação em vigor"

*Churrasco de chuleta do Xixo, com salada de tomate e cebola. Jantar em 15/01/2011.*