



Vinho Regional Alentejano
Branco 2016

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

Roupeiro, Antão Vaz e Arinto

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 12,5

Acidez total (g/l) – 5,0

pH – 3,35

Açúcares totais (g/l) – 0,5

Vinificação

Produzido a partir das castas Roupeiro, 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, 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 2016. 10º Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.