

<https://vinifero.com.br/produto/vinho-portugues-ea-cartuxa-2018-tinto-750ml/>



## EA Cartuxa 2018 Tinto

Um vinho português para o seu dia a dia. Podendo ser harmonizado com uma pizza marguerita, risotos e massas. Um excelente e renomado tinto da adega Cartuxa, localizada na região do Alentejo em Portugal. Ele possui aromas frutados, taninos notáveis e bom corpo.

## Descrição

O vinho português EA Cartuxa possui um aroma frutado com bom corpo, macio na boca e possui notáveis taninos.

Elaborado com as uvas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Syrah. A proposta do vinho português EA Cartuxa é tomar no dia a dia e em ocasiões mais informais.

Produzido pela primeira vez em 1992, este vinho jovem tem sido bem apreciado pelos tomadores, por ser fácil de beber e possuir um sabor marcante, pronto para ser consumido imediatamente, se adequa a qualquer tipo de ocasião e com um bom leque de harmonização. O EA é um símbolo da Adega Cartuxa.

A Adega Cartuxa funciona hoje numa quinta que antigamente servia de casa de repouso para os padres jesuítas do século XVI. Atualmente é administrada pela Fundação Eugénio de Almeida, instituição que se dedica ao desenvolvimento humano, criada em 1963 por Vasco Maria Eugénio de Almeida, um profissional visionário, do qual tinha uma formação humanística e cristã. Isso fez com que o mesmo tivesse a espontânea vontade de manter, prover e sustentar o Mosteiro de Santa Maria de Scala Coeli. Um fato interessante é que na Adega Cartuxa a irrigação dos vinhedos são feitas no subsolo, as videiras recebem água abaixo do solo evitando assim a evaporação devido as altas temperaturas da região alentejana. Hoje são mais de 600 hectares de vinhedos na propriedade.

**Tipo:** Tinto

**Harmonização:** Harmoniza com pizzas, risotos e massas com molho forte

**Uva:** Blend

**País:** Portugal

**Região:** Alentejo

**Vinícola:** Cartuxa

**Teor alcoólico:** 13,5%

**Safra:** 2018

**Serviço:** 16°C

**Volume:** 750ml

*Safra 2018. Jantar 14/02/2023.*