

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

vinea

Cartuxa

Vinho Regional Alentejano
Tinto 2016

A proposta da Adega Cartuxa para o dia a dia e ocasiões mais informais.
Foi produzido pela primeira vez em 2013.



Vinho Regional Alentejano

Castas

Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) - 13

Acidez total (g/l) - 5,1

pH - 3,80

Açúcares totais (g/l) - 0,5

Vinificação

Produzido a partir das castas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah
Fermentação em depósitos de aço inox à temperatura controlada de 24-27°C. Após a fermentação procede-se a filtrações, loteamentos, estabilização tartárica e proteica, filtração final e engarrafamento.

Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Equipa de Enologia

Enólogo

Pedro Baptista

Enologo Assistente

Duarte Lopes