

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

DOCD Alentejo – Évora
Espumante 2011

Na constante procura de produtos de alta qualidade, foi produzido na Adega Cartuxa, na vindima de 2007, o primeiro espumante DOC Alentejo – Évora, a partir da casta Arinto. Este vinho foi obtido pelo método clássico resultando num vinho fresco e elegante que vem reforçar a excelência da marca Cartuxa.



DOC Alentejo - Évora

Casta
Arinto

Tipo de solo
Granítico

Dados analíticos
Álcool (%) – 13
Acidez total (g/l) – 7,3
pH – 3,03
Açúcares totais (g/l) – 7,6

Vinificação
Vinho base produzido a partir de uvas da casta Arinto rigorosamente selecionadas e colhidas no estado de maturação ideal para a produção de um vinho base de espumante. Fermentação alcoólica em depósito de aço Inoxidável, com temperatura controlada. Estágio sobre borra fina durante 6 meses, com batônage periódica. Espumantização pelo método clássico em Março de 2012, nas caves do Mosteiro da Cartuxa. Dégorgement após período de 5 anos de estágio em garrafa.

Temperatura de Serviço
10°C

Produtor
Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo
Pedro Baptista