

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

*Cartuxa*

DOC Alentejo - Évora  
Espumante Rosé 2013

Na constante procura de produtos de alta qualidade, foi produzido na Adega Cartuxa, na vindima de 2010, o primeiro espumante Rosé DOC Alentejo – Évora. Este vinho foi obtido pelo método clássico resultando num vinho fresco e elegante que vem reforçar a excelência da marca Cartuxa.



#### **DOC Alentejo - Évora**

#### **Tipo de solo**

Granítico

#### **Dados analíticos**

Álcool (%) – 13

Acidez total (g/l) – 6.6

pH – 3.03

Açúcares totais (g/l) – 1.99

#### **Vinificação**

Após criteriosa seleção das uvas e vindima no ponto ideal de maturação, o vinho base fermentou em depósito de aço inox, com temperatura controlada, após prensagem direta. Estágio sobre borra fina durante 6 meses com batonnage periódica. Segunda fermentação em garrafa, pelo método clássico, seguida de estágio sobre borra e batonnages intercalares durante 19 meses, nas caves do Convento da Cartuxa. 1º, Dégorgement em Novembro de 2015.

#### **Temperatura de Serviço**

10°C

#### **Produtor**

Fundação Eugénio de Almeida

#### **Enólogo**

Pedro Baptista