

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

DOC Alentejo – Évora
Espumante Rosé 2012

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 (%) – 12.5

Acidez Total (g/l) – 7.4

pH – 2.98

Açúcares Totais (g/l) – 3.6

Vinificação

Após criteriosa selecção das uvas e vindima no ponto ideal de maturação, o vinho base fermentou em depósito de aço inox, com temperatura controlada, após prensagem directa. Estágio sobre borra fina durante 6 meses com batônage periódica. Segunda fermentação em garrafa, pelo método clássico, seguida de estágio sobre borra e batônages intercalares durante 14 meses, nas caves do Convento da Cartuxa. 1º, Dégorgement em Junho de 2014.

Temperatura de Serviço

10°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista

www.cartuxa.pt