

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

DOC Alentejo - Évora Branco
2023

Este vinho associa a sua qualidade ao nome dos monges Cartuxos que, desde 1598, praticaram uma vida solitária de oração no Convento de Santa Maria Scala Coeli, em Évora. Foi produzido pela primeira vez em 1986.



DOC Alentejo - Évora

Castas

Antão Vaz, Arinto e Roupeiro

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 13

Acidez total (g/l) – 6,2

pH – 3,38

Açúcares totais (g/l) – 1

Vinificação

Produzido a partir das castas Antão Vaz, Arinto e Roupeiro, plantadas nas vinhas da Fundação Eugénio de Almeida. Quando as uvas atingem o estado de maturação ideal, são colhidas e transportadas para a adega, onde se inicia o processo tecnológico com desengace total e ligeiro esmagamento. Em seguida, as uvas são fermentadas em cubas de inox, à temperatura controlada de 16°C. Segue-se estágio sobre borras finas durante nove meses com bâtonnage regular.

Temperatura de Serviço

10°C a 12°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes