

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

DOC Alentejo – Évora
Espumante Reserva 2009



Na constante procura de produtos de alta qualidade, foi produzido na Adega Cartuxa, na vindima de 2008, o primeiro espumante Reserva Bruto 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) – 8.2
pH – 2.9
Açúcares totais (g/l) – 3.2

Vinificação

Vinho base produzido a partir de uvas rigorosamente selecionadas e colhidas no estado de maturação ideal para a produção de um vinho base espumante. Fermentação a temperatura controlada, efetuada em barricas de carvalho francês. 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 36 meses, nas caves do Convento da Cartuxa. Dégorgement em Agosto de 2013.

Temperatura de Serviço
10°C

Produtor
Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo
Pedro Baptista