

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

  
**EA**

Vinho Regional Alentejano  
Branco 2013



A proposta da Adega Cartuxa  
para o dia a dia e ocasiões mais informais.  
Foi produzido pela primeira vez em 1992.

### **Vinho Regional Alentejano**

#### **Castas**

Antão Vaz, Roupeiro e Arinto

#### **Tipo de solo**

Granítico

#### **Dados analíticos**

Álcool (%) – 13.0

Acidez total (g/l) – 5.3

pH – 3.4

Açúcares totais (g/l) – 1.0

#### **Vinificação**

Produzido a partir das castas Antão Vaz, Roupeiro e Arinto, 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, prensagem, arrefecimento e clarificação do mosto. A fermentação ocorre em depósitos de aço inox a temperatura controlada de 16°C. Após a fermentação procede-se a filtrações, loteamentos, estabilização tartárica e proteica, filtração final e engarrafamento.

#### **Temperatura de Serviço**

10°C a 12°C

#### **Produtor**

Fundação Eugénio de Almeida

#### **Enólogo**

Pedro Baptista