

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