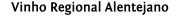




A proposta da Adega Cartuxa para o dia a dia e ocasiões mais informais. Foi produzido pela primeira vez em 1992.



#### Castas

Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Syrah

# Tipo de solo

Granítico

#### Dados analíticos

Álcool (%) – 13,5 Acidez total (g/l) – 5,2 pH – 3,8 Açúcares totais (g/l) – 0,6

### Vinificação

Produzido a partir das castas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Syrah, 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. A fermentação ocorre em cubas de aço inox a temperatura controlada de 24-27°C. Após a fermentação procede-se a filtrações, loteamentos, estabilização tartárica, filtração final e engarrafamento.

### Temperatura de Serviço 16°C a 18°C

#### **Produtor**

Fundação Eugénio de Almeida

## **Equipa de Enologia Enólogo** Pedro Baptista

**Enólogo Assistente** Duarte Lopes



www.cartuxa.pt