



Cartuxa

DOC Alentejo - Évora
Rosé 2021



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

Touriga Nacional

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 12

Acidez total (g/l ác. tartárico) – 6,9

pH – 3,24

Açúcares totais (g/l) – 0,5

Vinificação

O Cartuxa rosé foi produzido a partir de dois talhões de Touriga Nacional, plantados nas vinhas da Fundação Eugénio de Almeida. Colheita manual, com posterior arrefecimento da uva para 14°C, antes de desengace total e escolha ótica de bagos. Após prensagem (carga por gravidade), foi selecionado apenas a fração do mosto de drenagem e baixa pressão para a fermentação em depósito de inox e barrica – 10% do lote fermentou em barricas usadas, intensificando volume e untuosidade. Não foi realizada fermentação malolática. Estágio sobre borras finas durante nove meses com *bâtonnage* regular.

Temperatura de Serviço

10°C a 12°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Equipa de Enologia

Enólogo

Pedro Baptista

Enólogo Assistente

Duarte Lopes