



FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

FORAL DE ÉVORA

DOC Alentejo – Évora
Branco 2013

A tradição do vinho na região de Évora remonta a tempos imemoriais. O Foral que D. Manuel I outorgou à cidade em 1501 disso dá testemunho. A Adega Cartuxa junta o sabor da história à arte única deste vinho, numa edição evocativa do Foral. Foi produzido pela primeira vez em 2002.



www.cartuxa.pt

DOC Alentejo – Évora

Castas

Assario

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 13.5

Acidez total (g/l) – 6.1

pH – 3.02

Açúcares totais (g/l) – 1.4

Vinificação

Produzido a partir da casta Assario, plantada nas vinhas da Fundação Eugénio de Almeida. Chegado o estado de maturação ideal as uvas são colhidas e transportadas para a adega, iniciando-se o processo tecnológico com desengace total, ligeiro esmagamento, fermentação em depósitos de inox a temperatura controlada, seguindo-se estágio sobre borra fina, com battonnage, durante seis meses.

Temperatura de Serviço

10°C a 12°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista