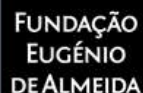


The logo for Cartuxa, featuring the brand name in a white, elegant script font on a red rectangular background.The logo for Fundação Eugénio de Almeida, consisting of the text 'FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA' in white, uppercase, sans-serif font on a black rectangular background.

ScalaCoeli

Vinho Regional Alentejano
Tinto Reserva 2013



Scala Coeli, deve o seu nome ao Mosteiro de Santa Maria Scala Coeli, normalmente conhecido por Mosteiro da Cartuxa, local onde os monges cartuxos permanecem em silêncio e oração. Resulta das melhores vinificações de cada ano de castas menos tradicionais ao Alentejo. Foi produzido pela primeira vez em 2011. Por ser um vinho de exceção com elevado potencial de evolução mereceu a designação de reserva.

Vinho Regional Alentejano

Castas

Alicante Bouschet

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) - 14

Acidez total (g/l) - 5,6

pH - 3,7

Açúcares totais (g/l) - 0,6

Vinificação

Obtido a partir das melhores vinificações da colheita, utilizando castas menos tradicionais na região.

Em 2013 resultou da vinificação da casta Alicante Bouschet, vindimada a 25 de Setembro. Neste dia as uvas foram cuidadosamente colhidas e levadas para a adega, onde se procedeu à maceração pré-fermentativa a frio, seguida de fermentação alcoólica à temperatura de 28°C e de maceração prolongada. Encuba total de 20 dias. Estagiou 15 meses em barricas novas de carvalho francês e 24 meses em garrafa.

Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista