

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

DOC Alentejo – Évora
Tinto Reserva 2013

Este vinho associa a sua qualidade ao nome dos monges Cartuxos, que desde 1587 levam uma vida solitária de oração no Mosteiro de Santa Maria Scala Coeli, em Évora. Resulta de uma criteriosa seleção de castas nas parcelas de vinha de maior idade da Fundação Eugénio de Almeida. Foi produzido pela primeira vez em 1987.



DOC Alentejo - Évora

Castas

Alicante Bouschet e Aragonez

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 14,5

Acidez total (g/l) – 5,4

pH – 3,66

Açúcares totais (g/l) – 0,7

Vinificação

Produzido a partir de castas, criteriosamente selecionadas, Alicante Bouschet e Aragonez, plantadas nas vinhas mais velhas 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. Em seguida, as uvas são fermentadas separadamente, em cubas de inox e balseiros de carvalho francês, à temperatura de 27°C, a que se segue maceração de 15 dias. Estagiou durante 15 meses em barricas novas de carvalho francês e 15 meses em garrafa.

Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista