

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

FORAL DE ÉVORA

DOC Alentejo – Évora
Branco 2014

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.



DOC Alentejo – Évora

Castas
Assario

Tipo de solo
Granítico

Dados analíticos
Álcool (%) – 13
Acidez total (g/l) – 5.5
pH – 3.08
Açúcares totais (g/l) – 0.5

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