

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

## FORAL DE ÉVORA

DOC Alentejo – Évora  
Branco 2016

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 (%) – 13,5

Acidez total (g/l) – 5,3

pH – 3,16

Açúcares totais (g/l) – 0,9

#### 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 oito meses.

#### Temperatura de Serviço

10°C a 12°C

#### Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

#### Equipa de Enologia

Enólogo

Enólogo Assistente

Pedro Baptista

Duarte Lopes