

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

ScalaCoeli

Vinho Regional Alentejano
Tinto 2012



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 2005.

Vinho Regional Alentejano

Castas

Cabernet Sauvignon

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) - 14.5

Acidez total (g/l) - 5.5

pH - 3.75

Açúcares totais (g/l) - 0.5

Vinificação

Obtido a partir das melhores vinificações da colheita, utilizando castas menos tradicionais na região. Em 2012 resultou da vinificação da casta Cabernet Sauvignon, vindimada a 12 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 50 dias. Estagiou 15 meses em barricas novas de carvalho francês.

Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista