



ScalaCoeli

Vinho Regional Alentejano
Tinto 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 2005.

Vinho Regional Alentejano

Castas

Touriga Nacional e Touriga Franca

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) - 14

Acidez total (g/l) - 5,4

pH - 3,67

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 das castas Touriga Nacional e Touriga Franca, vindimada a 24 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 30 dias. Estagiou 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista