

www.cartuxa.pt

Cartuxa

Cartuxa | Fundação Eugénio de Almeida

DOC Alentejo - Évora

Branco 2019 – Vinho de Talha

O seu nome inspira-se nos Monges Cartuxos que, desde 1598, praticaram uma vida solitária de oração no Mosteiro da Cartuxa, em Évora. Como forma de reviver uma das tradicionais formas de produzir vinhos na Adega Cartuxa, sita na Quinta de Valbom, onde há mais de dois séculos se produzem vinhos de qualidade, a Fundação Eugénio de Almeida apresenta este vinho branco elaborado em antigas talhas de barro.

Castas: Antão Vaz
Tipo de Solo: Granítico
Dados analíticos: Álcool (%) 12,5; Acidez total (g/l) 5,0; pH 3,46; Açúcares totais (g/l) 0,3
Vinhas: 30 anos de idade
Valor energético: 75 Kcal/100ml (313Kj/100ml)

Vindima: O ano de 2019 caracterizou-se por um período vegetativo com climatologia seca, apesar de durante uma parte da Primavera terem ocorrido períodos de chuva com alguma intensidade tendo obrigado a um acompanhamento atento do estado das vinhas. O Verão foi quente e seco, tendo mesmo, durante o período da maturação, ocorrido temperaturas muito elevadas durante alguns dias. A maturação decorreu com normalidade tendo sido possível obter bom potencial nas uvas colhidas. A vindima foi mais tardia que no ano anterior, mais próxima da média dos últimos anos, tendo-se prolongado até ao mês de Outubro para as castas menos precoces.

Vinificação: Colheita manual e transporte da uva em pequenas caixas de 20 kg. Seleção manual de cachos na adega, desengace e suave esmagamento. Fermentação de curtimenta completa (presença da pelicula) em talhas de barro do seculo XIX, permanecendo nas mesmas até ao dia 11/11/2019. O vinho estagiou nas mesmas talha até ao final da Primavera de 2020, momento em que foi engarrafado. A presença das películas e grainhas durante o processo fermentativo, assim como o revestimento interior da talha com pez, transmite ao vinho características únicas que trazem de volta sensações e tempos já esquecidas.

Estágio: Em talha de barro, revestimento interior com pez.

Data aconselhada para consumo: 2024 a 2032

Temperatura de serviço: 10ºC a 12ºC

Nota de Prova: Cor verde cítrica, menos aberta. Aroma complexo, com notas de citrinos maduros, cera de abelha e casca de laranjeira, com alguma mineralidade de base bem presente. Na prova é claramente um vinho diferente, complexo e fresco, com uma estrutura de curtimenta bem presente, equilibrada pela boa acidez e expressão da fruta. Termina intenso e elegante, longo. Muito gastronómico.

Enologia
Pedro Baptista | Duarte Lopes