

www.cartuxa.pt

Cartuxa

Cartuxa | Fundação Eugénio de Almeida

DOC Alentejo - Évora

Branco 2024

O seu nome inspira-se nos Monges Cartuxos que, desde 1598, praticaram uma vida solitária de oração no Mosteiro da Cartuxa, propriedade da Fundação Eugénio de Almeida e onde, no silêncio das suas caves, estagia. Com uma forte personalidade e com origem numa rigorosa seleção, o vinho Cartuxa tem expressão e universo próprios. Produzido pela primeira vez em 1986, ele é a imagem de tradição e qualidade. Cartuxa é um vinho clássico do Alentejo.

Castas: Antão Vaz (45%), Arinto (45%), Roupeiro (10%)
Vinhas: 30 anos de idade
Tipo de Solo: Granítico
Dados analíticos: Álcool (%) 12,5; Acidez total (g/l) 6,0; pH 3,28; Açúcares totais (g/l) 0,6
Valor energético: 75 kcal/100ml (310kJ/100ml)

Vindima: Um ano de grande qualidade, com elevada precipitação no Inverno e temperaturas menos extremas durante a Primavera e Verão, marcado pela elevada pressão fúngica causada pela humidade elevada e temperaturas amenas. As noites frescas ajudaram a obter maturações equilibradas na uva, sobressaindo os mostos brancos e roses com grande volume e maior acidez, proporcionando vinhos brancos elegantes e extraordinariamente frescos, de grande expressividade varietal. A vindima de 2024 iniciou-se no dia 5 de Agosto.

Vinificação: Colheita manual para caixas, seguida de arrefecimento da uva em câmara frigorifica. Prensagem direta em "cachos inteiros", com seleção do mosto de drenagem e de baixa pressão, para clarificação estática a baixa temperatura. Fermentações, por castas separadas, em depósitos de aço inoxidável realizadas com leveduras neutras, procurando preservar a autenticidade e a expressão do *terroir* das vinhas da Fundação Eugénio de Almeida. Não foi realizada fermentação malolática. Todos os processos são realizados por gravidade para garantir ao máximo a integridade de cada bago e a sua qualidade.

Estágio: Em depósito de aço inoxidável, durante 9 meses, sobre borra fina com batônnage periódica.

Nota de Prova: Cor verde palha. Aroma muito elegante, delicado, contido ainda. Sugestões de citrinos e fruta branca, brioche, pederneira subtil, tudo assente numa base vegetal de grande carácter. Perfil clássico sem madeira, com estrutura bem definida, fruta e notas fermentativas de maior untuosidade, com acidez firme sem excessos. Extremamente equilibrado e elegante.

Data aconselhada para consumo: 2025 a 2030

Temperatura de serviço: 10 - 12ºC

Enologia: Pedro Baptista | Duarte Lopes