

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

DOC Alentejo – Évora
Colheita Tardia 2018

Este vinho associa a sua qualidade ao nome dos monges Cartuxos que, desde 1598, praticaram uma vida solitária de oração, no Convento de Santa Maria Scala Coeli, em Évora.



DOC Alentejo - Évora

Castas

Roupeiro, Arinto e Semillon

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 12

Acidez total (g/l) – 6,0

pH – 3,32

Açúcares totais (g/l) – 120,3

Vinificação

criteriosa seleção de uva (no campo e na adega) com desenvolvimento espontâneo da variante nobre do fungo *Botrytis cinérea*, proporcionando uma base distinta de acidez e complexidade. Prensagem vertical ligeira e precisa, seguida de clarificação e fermentação em pequenos depósitos de inox. Final de fermentação e estágio sobre borra fina em barricas usadas de carvalho húngaro e francês.

Temperatura de Serviço

12°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Equipa de Enologia

Enólogo

Pedro Baptista

Enólogo Assistente

Duarte Lopes