Cartuxa

Cartuxa | Fundação Eugénio de Almeida



www.cartuxa.pt

DOC Alentejo - Évora

Espumante Bruto Colheita 2019

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 onde, no silêncio das suas caves, estagia. Com uma forte personalidade e origem numa rigorosa seleção, o espumante Cartuxa tem expressão e universo próprios. A sua exímia qualidade faz com que este espumante tenha uma produção limitada. Marcadamente elegante e fresco, reforça a excelência da marca Cartuxa.

Castas: Arinto (100%)
Tipo de Solo: Granítico
Vinhas: 30 anos de idade
Dados analíticos: Álcool (%) – 12,5; Acidez total (g/l) – 6,9; pH – 2,89; Açúcares totais (g/l) – 0,4
Valor energético: 74 kcal/100ml (312 kJ/100ml)

Vindima: O ano de 2019 caracterizou-se por um período vegetativo com climatologia seca, apesar de durante a Primavera se verificarem períodos de chuva intensa, que obrigaram a um acompanhamento mais atento das vinhas. O Verão foi quente e seco, tendo mesmo, durante o período da maturação, ocorrido temperaturas extremas durante alguns dias. Apesar da vindima mais tardia que no ano anterior, mas mais próxima da média dos últimos anos, no final de Setembro as temperaturas foram moderadas, contribuindo para maturações finais mais graduais, que proporcionaram mostos concentrados, de elevado equilíbrio entre açúcar, acidez e intensidade aromática.

Vinificação: Vindima manual com seleção de cachos na vinha. Transporte realizado em pequenas caixas, com descarga direta para a prensa - prensagem em cachos inteiros. Seleção apenas do mosto *cuvée,* de baixa pressão. Vinho base com fermentação alcoólica exclusiva em depósito de inox, com temperatura controlada. Espumante método clássico, com desenvolvimento de leveduras em pé de cuba.

Estágio: Em depósito durante 6 meses. Em garrafa, após *tirage,* sobre borra fina, nas caves do Mosteiro da Cartuxa.
Espumantização: Pelo método clássico, em Abril 2020.
Dégorgement: Após período mínimo de 56 meses estágio em garrafa.

Data aconselhada para consumo: 2024 a 2030

Temperatura de serviço: 10ºC

Nota de Prova: Cor verde palha, muito jovem. Evolução contida, muito jovem ainda, com suaves notas cítricas, frutos secos e sugestões de panificação. Na prova, a acidez é muito elegante e equilibrada, prolongando-se cremoso na boca, com alguma avelã. Termina muito longo, com notas fermentativas discretas e cítricas. A bolha é muito fina e persistente.

Enologia: Pedro Baptista | Duarte Lopes