Cartuxa

Cartuxa | Fundação Eugénio de Almeida

DOC Alentejo – Évora

Espumante Bruto Reserva 2016



www.cartuxa.pt

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 muito 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) – 6,1, pH – 3,02, Açúcares totais (g/l) – 0,9
Valor energético: 74 kcal/100ml (312 kJ/100ml)

Vindima: O ano de 2016 caracterizou-se por uma Primavera com temperaturas normais para a época e uma pluviometria bem distribuída ao longo da estação. No que respeita ao potencial produtivo, foi um ano com fertilidade geral média a baixa, tendo a maturação ocorrido um pouco mais tarde que nos últimos anos mas em excelentes condições para as castas brancas, que demonstraram um óptimo potencial aromático e um excelente equilíbrio ácido, assim como para as tintas que atingiram uma adequada maturação fenólica.

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 em parcial em inox e barricas de carvalho francês, com temperatura controlada. Espumante método clássico, com desenvolvimento de leveduras em pé de cuba.

Estágio: Em depósito e barricas de carvalho francês, durante 6 meses. Em garrafa, *sur lattes*, nas caves do Mosteiro da Cartuxa.
Espumantização: Pelo método clássico, em Março de 2017
Dégorgement: Após período mínimo de 7 anos de estágio em garrafa.
Data aconselhada para consumo: 2024 a 2032

Temperatura de serviço: 10ºC

Nota de Prova: Prova @dez.2024 Verde palha, com leve dourado na cor. Aromas evolutivos muitos limpos, assentes em notas fermentativas elegantes, com sugestões de biscoito, *pain grille*, e frutos secos. Na prova, a acidez impressiona mas é muito precisa, bem integrada. Bastante complexidade, cremoso e vibrante, com alguma avelã e madeira discreta, muito elegante. Termina longo, extremamente complexo e intenso, de grande carácter. Bolha surge muito fina e persistente.

Enologia
Pedro Baptista | Duarte Lopes