

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

DOC Alentejo – Évora
Licoroso Tinto 2013

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

Aragonez e Alicante Bouschet

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 19,5

Acidez total (g/l) – 4,5

pH – 3,68

Açúcares totais (g/l) – 119,0

Vinificação

Colheita com seleção parcelar de cachos mais pequenos e de pele grossa das castas Aragonez e Alicante Bouschet. Fermentação em cubas pequenas, com pisa mecânica individual de extração suave, interrompida pela adição de aguardente vínica a 77%, preservando a frescura e concentração natural da uva. Estagiou 8 anos em tonéis e barricas usadas de carvalho francês.

Temperatura de Serviço

12°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Equipa de Enologia

Enólogo

Pedro Baptista

Enólogo Assistente

Duarte Lopes