

www.cartuxa.pt

Cartuxa

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

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 (60%), Alicante Bouschet (40%)
Tipo de Solo: Granítico
Dados analíticos: Álcool (%) 19,5; Acidez total (g/l) 4,5; pH 3.68; Açúcares totais (g/l) 119,0
Vinhas: 30 anos de idade

Vindima: O atípico ano de 2013 destacou-se pelas temperaturas menos extremas e pela elevada pluviosidade que se fez sentir desde o Inverno até aos meses de Primavera. Temperaturas amenas e amplitudes térmicas elevadas originaram um atraso significativo no ciclo vegetativo da videira, que embora bastante equilibrado, foi atingido de muito gradual proporcionando niveis qualitativos extraordinários. O final da vindima foi marcado pela forte precipitação que atingiu o Alentejo, que apesar de intensa, começou num período em que praticamente toda a produção estava vindimada.

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.

Estágio: Estagiou 8 anos em tonéis e barricas usadas de carvalho francês.

Nota de Prova: Vinho de cor granada com reflexos acastanhados. Aroma com notas de chocolate de leite, ginja e ameixas em calda. Resina e café.
Boa doçura na boca em equilíbrio com a acidez.

Data aconselhada para consumo: 2021 a 2043

Temperatura de serviço: 12º

Equipa de Enologia
Enólogo: Pedro Baptista **Enólogo Assistente**: Duarte Lopes

setembro de 2021