Cartuxa

Cartuxa | Fundação Eugénio de Almeida



www.cartuxa.pt

DOP Alentejo - Évora

Rosé 2023

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 e onde, no silêncio das suas caves, estagia. Com uma forte personalidade e com origem numa rigorosa seleção, o vinho Cartuxa tem expressão e universo próprios. Produzido pela primeira vez em 2021, é a imagem de tradição e qualidade. Cartuxa é um clássico do Alentejo.

Castas: Touriga Nacional (100%)
Tipo de Solo: Granítico
Dados analíticos: Álcool (%): 12,0 | Acidez total (g/l ác. tartárico): 6,4 | pH: 3,25 | Açúcares totais (g/l): 0,3
Vinhas: 30 anos de idade

Vindima: O ano de 2023, além de seco, foi extremamente desafiante, com uma viticultura de grande intervenção, onde, embora sem doenças de maior, se fez sentir uma elevada pressão de ácaros. Com intensas ondas de calor em grande parte da Europa, Portugal viu chegar um início de Verão mais ameno. As temperaturas noturnas baixas proporcionaram grandes amplitudes térmicas, permitindo nas castas brancas, de modo geral, e também nas castas tintas mais precoces, maturações rápidas, homogéneas e equilibradas, preservando excelentes níveis de acidez. O calor intenso de agosto dificultou o final da colheita, exigindo um trabalho de maior paciência e rigor na vinha. As castas mais tardias beneficiaram das noites mais frescas de Outubro, com níveis de maturação muito qualitativos a demonstrar toda a expressão do *terroir* severo e único da região do Alentejo.

Vinificação: Colheita manual, com posterior arrefecimento da uva a 12ºC. Prensagem de cachos inteiros (carga da prensa por gravidade) com seleção da fração do mosto de drenagem e baixa pressão para a clarificação e posterior fermentação em depósito de inox. Não foi realizada fermentação malolática. Estágio sobre borras finas durante seis meses com *bâtonnage* regular.

Estágio: Estágio *sur lees* em depósito durante 6 meses, com *bâtonnage* periódica.

Data aconselhada para consumo: 2024 a 2028

Temperatura de serviço: 10ºC a 12ºC

Nota de prova: Cor rosa romã, aberto. Aroma sem excessos, subtil e bem definido, a fruta vermelha, morango e framboesa, com notas vegetais e florais muito elegantes. Suave e expressivo na prova, com volume e elevado equilíbrio entre fruta, corpo e acidez. Final longo, frutado e firme.

Enologia:
Pedro Baptista | Duarte Lopes