



DOC Alentejo - Évora  
Branco 2018  
Vinho de Talha



[www.cartuxa.pt](http://www.cartuxa.pt)

O seu nome inspira-se nos Monges Cartuxos que, desde 1598, praticaram uma vida solitária de oração no Mosteiro da Cartuxa, em Évora. Como forma de reviver uma das tradicionais formas de produzir vinhos na Adega Cartuxa, sita na Quinta de Valbom, onde há mais de dois séculos se produzem vinhos de qualidade, a Fundação Eugénio de Almeida apresenta este vinho branco produzido com curtimenta completa.

#### DOC Alentejo - Évora

##### Castas

Arinto, Roupeiro, Fernão Pires, Trincadeira das Pratas e Malvasia Rei

##### Tipo de solo

Granítico

##### Dados analíticos

Álcool (%) - 14

Acidez total (g/l) - 5,7

pH - 3,48

Açúcares totais (g/l) - 0,3

##### Vinificação

Elaborado a partir de uvas de uma vinha velha, com castas tradicionais alentejanas como a Arinto, Roupeiro, Fernão Pires, Trincadeira das Pratas e Malvasia Rei. Estas uvas, após vindima manual, foram selecionadas, só sendo aproveitadas as que em melhor estado se apresentavam. Após ligeiro esmagamento, fermentaram com curtimenta completa (presença da totalidade da uva) em talha de barro do século XIX, onde permaneceram com as massas, até ao dia 11 de novembro de 2018. Estagiou nas mesmas talhas até ao final da primavera de 2019, momento em que foi engarrafado. A presença das películas e grainhas durante o processo fermentativo, assim como o vidrado interior da talha com pez, transmite ao vinho características únicas, que nos transportam para sensações já esquecidas.

##### Temperatura de Serviço

10°C a 12°C

##### Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

##### Equipa de Enologia

###### Enólogo

Pedro Baptista

###### Enólogo Assistente

Duarte Lopes