Cartuxa

DOC Alentejo - Évora

Colheita Tardia 2018



www.cartuxa.pt

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: Roupeiro (40%), Arinto (35%) e Semillon (25%)
Tipo de Solo: Granítico
Dados analíticos: Álcool (%) 12,0; Acidez total (g/l) 6,0; pH 3,32; Açúcares totais (g/l) 120,3
Vinhas: 30 anos de idade

Vindima: O ano de 2018 foi marcado pelas elevadas temperaturas ocorridas no início de Agosto, que prejudicaram sobretudo as vinhas mais jovens e menos adaptadas às condições de temperatura extrema. Uma rigorosa e intensiva escolha de bagos foi necessária, refletindo-se em rendimentos mais baixos ao longo de toda a vindima. A última uva colhida em 2018 originou os vinhos "colheita tardia", e foi vindimada a 14 de Novembro, depois de alguma chuva outonal, e ainda com temperaturas amenas - condições ideais à elevada proliferação fúngica, ponto essencial para a produção dos vinhos "colheita tardia".

Vinificação: Criteriosa seleção de uva (no campo e na adega) com desenvolvimento espontâneo da variante nobre do fungo *Botrytis cinérea*, proporcionando uma base distinta de acidez e complexidade. Prensagem vertical ligeira e precisa, seguida de clarificação e fermentação em pequenos depósitos de inox.

Estágio: Final de fermentação e estágio sobre borra fina em barricas usadas de carvalho húngaro e francês.

Nota de Prova: Vinho de cor palha dourado. Notas *confit rôti* originadas pela "podridão nobre" que se desenvolveu nos bagos de Semillon. Figo, amêndoa e flôr de acácia. Muito complexo, denso, profundo, com grande volume associado a acidez equilibrada. Termina com forte presença com suaves notas de mel.

Data aconselhada para consumo: 2021 a 2027

Temperatura de serviço: 12º

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

setembro de 2021