

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

DOC Alentejo – Évora
Colheita Tardia 2018

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. Foi produzido pela primeira vez em 1986.



DOC Alentejo - Évora

Castas

Roupeiro, Arinto e Semillon

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 12

Acidez total (g/l) – 6,0

pH – 3,32

Açúcares totais (g/l) – 120,3

Vinificação

Criteriosa seleção de uva (no campo e na adegas) 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. Final de fermentação e estágio sobre borra fina em barricas usadas de carvalho húngaro e francês.

Temperatura de Serviço

12°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Equipa de Enologia

Enólogo

Pedro Baptista

Enólogo Assistente

Duarte Lopes