

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

DOC Alentejo – Évora
Licoroso Tinto 2013

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 1986, ele é a imagem de tradição e qualidade. Cartuxa é um vinho clássico do Alentejo.



DOC Alentejo - Évora

Castas

Aragonez e Alicante Bouschet

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) - 19,5

Acidez total (g/l) - 4,5

pH - 3,68

Açúcares totais (g/l) - 119,0

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

Temperatura de Serviço

12°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Equipa de Enologia

Enólogo

Pedro Baptista

Enólogo Assistente

Duarte Lopes