



DOC Alentejo – Évora

Tinto 2018

Vinho de Talha (Biológico)



[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 tinto elaborado em antigas talhas de barro.

### DOC Alentejo – Évora

#### Castas

Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez

#### Tipo de solo

Granítico

#### Dados analíticos

Álcool (%) – 14,5

Acidez total (g/l) – 5,6

pH – 3,84

Açúcares totais (g/l) – 0,3

#### Vinificação

Elaborado a partir de uvas das castas Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez, plantadas na Quinta de Valbom, que, após colheita manual, sofrem um processo de seleção, também manual, sendo os melhores bagos fermentados em antigas talhas de barro. Após a fermentação alcoólica, o vinho permanece, juntamente com as massas, em maceração pós fermentativa. Só após o dia 11 de Novembro as talhas são “abertas”, sangradas e o vinho tirado a limpo. Repousa mais alguns meses em estágio nas talhas o que permite a aquisição de um carácter especial, transmitindo ao vinho características únicas que nos transportam para sensações aromáticas já esquecidas.

#### Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

#### Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

#### Equipa de Enologia

Enólogo

Enólogo Assistente

Pedro Baptista

Duarte Lopes