


www.cartuxa.pt

## Vinho Regional Alentejano

## Tinto 2020 - Biológico

Prosseguindo a exploração da vinha, que desde tempos imemoriais se faz na região de Évora, a Fundação Eugénio de Almeida é herdeira de uma longa história no sector vitivinícola, com a cultura da vinha a fazer parte da tradição produtiva da Casa Agrícola Eugénio de Almeida desde o final do Séc. XIX. Em homenagem ao seu fundador "Vasco Maria Eugénio de Almeida" o EA é uma marca que alia a tradição à modernidade. É Alentejo. No contexto das medidas de proteção dos recursos naturais e práticas vitícolas sustentáveis, produziu em 2015 o seu primeiro vinho Biológico.

**IG Alentejano**

**Castas:** Syrah (55%), Trincadeira (25%) e Cabernet Sauvignon (20%)
**Tipo de Solo**: Granítico
**Dados analíticos:** Álcool (%) – 14,5 Acidez total (g/l) – 5,5 pH – 3,71 Açúcares totais (g/l) – 0,4
**Vinhas:** Idade média de 20 anos

**Vindima:** A Primavera de 2020, climatologicamente caracterizou-se como anormalmente quente e seca, apesar da forte precipitação verificada em Dezembro de 2019. A alternância entre os dias quentes e secos, e períodos de chuva intensa, causou focos de doenças e pragas, carecendo as vinhas de um acompanhamento mais atento e minucioso. Embora o Verão tenha sido extremamente quente e seco, com várias ondas de calor em Julho, o mês de Agosto trouxe temperaturas "normais" com noites mais frescas, ajudando qualitativamente as maturações mais irregulares. De salientar que as restrições introduzidas devido à pandemia Covid-19, levaram a uma subida do nível técnico-organizacional das equipas e ao desenvolvimento de novas ferramentas tecnológicas adaptativas, conseguindo-se uma vindima sem constrangimentos e de elevado desempenho nos objetivos enológicos.

**Vinificação:** Realizada após escolha automática de uva, prensagem e fermentação em depósitos de aço inoxidável com temperatura controlada entre 24 a 27ºC, por castas separadas. Fermentações alcoólicas realizadas com leveduras naturais para garantir a autenticidade impar destes vinhos. Todos os processos são realizados por gravidade para garantir ao máximo a integridade de cada bago e a sua qualidade.

**Estágio:** Em depósito de aço inoxidável durante 8 meses.

**Data aconselhada para consumo:** 2024 a 2030

**Temperatura de serviço**: 16ºC a 18ºC

**Nota de Prova**:

**Enologia:** Pedro Baptista | Duarte Lopes