

www.cartuxa.pt

Vinho IGP Alentejano

Biológico Branco 2022

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.

Castas: Assario (Malvasia Fina) (65%) e Arinto (35%)
Tipo de Solo: Granítico
Dados analíticos: Álcool (%) – 12,0 Acidez total (g/l) – 6,1 pH – 3,29 Açúcares totais (g/l) – 0,5
Vinhas: 30 anos de idade

Vindima: O ano de 2022 foi um dos mais quentes e secos de que há registo em toda a Europa Ocidental. Em Portugal, seca nos 9 primeiros meses, com 80% do território em seca severa entre os meses de Maio e Agosto, e um contrastante episódio de chuva intensa em plena vindima, confrontando a viticultura com desafios quase desconhecidos. No período de repouso vegetativo, o inverno foi equilibrado, embora de baixa precipitação. As temperaturas amenas da primavera originaram um abrolhamento precoce e um rápido desenvolvimento das vinhas. O verão foi extremo, com falta de água, e fustigado por várias ondas de calor em Agosto, gerando impacto nas vinhas, com bagos de menor dimensão e maturações difíceis, bastante heterogéneas. Um ano de detalhe, paciência e coragem na vinha. A perspetiva no final da vindima foi diferente, com uma progressão das maturações equilibrada e qualitativa após as chuvas de Setembro, onde as castas clássicas do Alentejo demonstraram a sua adaptação e resiliência, revelando aromas muito expressivos

Vinificação: Colheita manual, com posterior arrefecimento da uva a 12ºC. Prensagem de cachos inteiros (carga da prensa por gravidade) com seleção da fração do mosto de drenagem e baixa pressão para a clarificação e posterior fermentação em depósito de inox. Não foi realizada fermentação malolática.

Estágio: Em depósito de aço inoxidável durante 12 meses sobre borra fina.

Nota de Prova@jan2024
Cor verde palha. Aroma elegante com alguma exuberância, citrinos e fruta tropical madura, com notas vegetais e um lado mineral mais subtil, lembra fósforo. Na prova exibe excelente frescura, a fruta cítrica surge extremamente equilibrada com uma acidez vibrante e expressiva.

Data aconselhada para consumo: 2024 a 2028

Temperatura de serviço: 10ºC a 12ºC

Enologia
Pedro Baptista | Duarte Lopes