

www.cartuxa.pt

IG Alentejano

Rosé 2025

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. O EA Rosé, reclama o seu lugar, em particular nos dias mais quentes. É Alentejo.

Castas: Syrah (65%), Castelão (30%), Aragonez (5%)
Vinhas: 30 anos
Tipo de Solo: Granitíco
Dados analíticos: Álcool (%) – 12.50; Acidez total (g/l ác. tartárico) – 6.30; pH – 3.23 ; Açúcares totais (g/l) – 0.30
Valor energético: 73 kcal/100ml (303kJ/100ml)

Vindima: ano vitícola de 2025 voltou a mostrar como o clima pode ser desafiante. Entre um inverno e primavera muito chuvosos e um verão marcado por ondas de calor acima dos 40ºC, durante vários dias, o ciclo vegetativo evoluiu com intensidade e contraste, apoiado por uma gestão criteriosa da vinha num ano de elevada pressão de míldio. A produção final foi mais baixa, sobretudo nas castas brancas, mas esta menor produtividade resultou numa matéria prima mais intensa, expressiva e com grande autenticidade, refletindo com precisão o terroir e a identidade do Alentejo resiliente.

Vinificação: Colheita manual para caixas, seguida de arrefecimento da uva em câmara frigorifica (12ºC). Prensagem direta em "cachos inteiros" com seleção do mosto de baixa pressão para a fermentação exclusiva em depósito. Não foi realizada fermentação malolática.

Estágio: Em depósito de aço inoxidável durante 6 meses

Data aconselhada para consumo: 2026 a 2029

Temperatura de serviço: 8º a 10ºC

Nota de prova: Cor rosa coral. Aroma suave, frutos vermelhos, lichias e algumas notas florais, numa base aromática vegetal bastante elegante. Na prova, com volume e corpo equilibrados, sobressai a acidez vibrante que realça uma expressão de fruta intensa e extremamente persistente.

Pairing gastronómico: Tártaro de atum com sésamo torrado; Bruschetta de burrata com tomate cherry e pesto; Ceviche de robalo com de framboesa e ervas; Ravioli de lagosta com caldo de coco e limão.

Enologia: Pedro Batista; Duarte Lopes