

www.cartuxa.pt

IG Alentejano

Tinto 2025 Syrah

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.

Castas: Syrah (100%)
Vinhas: 35 anos
Tipo de Solo: Granítico
Dados analíticos: Álcool (%) – 14.50; Acidez total (g/l ác. tartárico) – 5.50; pH – 3.56 ; Açúcares totais (g/l) – 0.50
Valor energético: 84 kcal/100ml (350kJ/100ml)

Vindima: O 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, mas esta menor produtividade resultou numa matéria-prima mais intensa e de grande expressão varietal, refletindo a grande autenticidade de algumas das castas mais resilientes no Alentejo.

Vinificação: Uva 100% desengaçada com escolha automática da uva à entrada da adega. Maceração pré-fermentativa a frio, com fermentação em depósito inoxidável a temperatura controlada. Fermentações alcoólicas realizadas com levedura indígena (sem adição de levedura), procurando preservar a autenticidade da expressão da casta.

Estágio: Em depósito de aço inoxidável durante 12 meses.

Data aconselhada para consumo: 2026 a 2032

Temperatura de serviço: 16º a 18ºC

Nota de prova: De cor ruby ligeiramente aberta. No nariz revela elegância desde o primeiro contacto. Apresenta um perfil mais fresco e elegante, com fruta preta e vermelha não sobremadura, apontamentos florais e também algumas notas minerais, caixa de fósforo e pederneira num lado mais contido. Na prova mostra-se saboroso e envolvente, sobressai a sucrosidade, equilibrada pelos taninos e acidez presentes, que proporciona um Syrah envolvente e de boa estrutura, extremamente cativante.

Enologia: Pedro Batista | Duarte Lopes