



www.cartuxa.pt

IG Alentejano

Tinto 2024 Aragonez

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: Aragonez

Vinhas: Idade até 35 anos

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%) – 14,0; Acidez total (g/l ác. tartárico) – 5,1; pH – 3,62 ; Açúcares totais (g/l) – 0,7

Valor energético: 82 kcal/100ml (339kJ/100ml)

Vindima: Um ano de grande qualidade, com elevada precipitação no Inverno e temperaturas menos extremas durante a Primavera e Verão, marcado pela elevada pressão fúngica causada pela humidade elevada e temperaturas amenas. As noites frescas ajudaram a obter maturações equilibradas na uva, sobressaindo os mostos das castas mais tradicionais e melhor adaptadas ao clima severo do Alentejo, proporcionando vinhos elegantes e extraordinariamente frescos, de grande expressividade varietal. A vindima da casta Aragonez aqui apresentada iniciou-se no dia 10 de Setembro de 2024.

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

Estágio: Em depósito de aço inoxidável durante 18 meses.

Data aconselhada para consumo: 2025 a 2030

Temperatura de serviço: 16°C a 18 °C

Nota de prova: Cor granada, de média concentração. O aroma muito fresco é surpreendente, a revelar um Aragonez de maturação sem excessos, no ponto certo, onde surge de imediato a fruta vermelha e a menta, algum eucalipto e leves sugestões vegetais, de mato, esteva. Na prova os taninos estão presentes, um pouco austero, revelando um carácter frutado mais rústico, assente numa boa estrutura com elevada expressividade da casta.

Enologia: Pedro Baptista | Duarte Lopes

