



www.cartuxa.pt

IG Alentejano Tinto 2024 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

Vinhas: Idade até 35 anos

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%) – 14,5; Acidez total (g/l ác. tartárico) – 5,4; pH – 3,65 ; Açúcares totais (g/l) – 2,5

Valor energético: 87 kcal/100ml (362kJ/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 Syrah aqui apresentada iniciou-se no dia 21 de Agosto 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, profundo. Apresenta um perfil muito fresco e jovem, notas de fruta preta, amora e mirtilo em compota, algum eucalipto e subtil sugestão de chocolate. Na prova é denso e de volume, mas equilibrado, taninos redondos, com presença, com fruta e textura persistente. Syrah num perfil expressivo, equilibrado e sem excessos do Novo Mundo, resultando bastante elegante.

Enologia: Pedro Baptista | Duarte Lopes

