

FORAL D'ÉVORA



DOP Alentejo - Évora

Branco 2023

Foral de Évora é a marca associada à história vitivinícola da região de Évora, testemunhada pelo Foral que D. Manuel I concedeu à cidade em 1501. Honrando essa longínqua tradição vitivinícola, a Fundação Eugénio de Almeida junta este vinho ao sabor da história. Traduz na sua essência o *terroir* de Évora.

Casta: Assario (Malvasia Fina)

Vinhas: 30 anos de idade

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%): 13,0 | Acidez total (g/l ác. tartárico): 5,5 | pH: 3,44 | Açúcares totais (g/l): 0,8

Valor energético: 77 kcal/ml (321kJ/100ml)

Vindima: O ano de 2023, além de seco, foi extremamente desafiante, com uma viticultura de grande intervenção, onde, embora sem doenças de maior, se fez sentir uma elevada pressão de ácaros. Com intensas ondas de calor em grande parte da Europa, Portugal viu chegar um início de Verão mais ameno. As temperaturas noturnas baixas proporcionaram grandes amplitudes térmicas, permitindo nas castas brancas, de modo geral, e também nas castas tintas mais precoces, maturações rápidas, homogêneas e equilibradas, preservando excelentes níveis de acidez. O calor intenso de agosto dificultou o final da colheita, exigindo um trabalho de maior paciência e rigor na vinha. As castas mais tardias beneficiaram das noites mais frescas de Outubro, com níveis de maturação muito qualitativos a demonstrar toda a expressão do *terroir* severo e único da região do Alentejo.

Vinificação: Colheita manual, com posterior arrefecimento da uva a 12°C. Prensagem de cachos inteiros (carga da prensa por gravidade) com seleção da fração do mosto de drenagem e baixa pressão para a clarificação. Fermentação exclusivamente em depósitos de aço inoxidável, com a utilização de leveduras neutras de forma a preservar a autenticidade e expressão do *terroir* Alentejano. Não foi realizada fermentação malolática.

Estágio: Em depósito durante 12 meses, sobre borra fina com *batonnage*.

Data aconselhada para consumo: 2025 a 2030

Temperatura de serviço: 10°C a 12°C

Note de Prova: Cor verde palha. Aroma elegante e quente, discreto, com fruta branca, citrinos e alguma erva seca. Notas ligeiras de pederneira e fósforo, num lado mineral bem presente. Na boca surge cheio, de grande corpo e acidez equilibrada, com fruta madura bastante envolvente. Termina com a fruta e um lado vegetal cheio de garra, proporcionando um final de prova longo e de grande carácter.

Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes



www.cartuxa.pt

