

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

FORAL D'ÉVORA

DOC Alentejo – Évora
Colheita Tardia 2016



www.cartuxa.pt

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.

DOC Alentejo - Évora

Castas

Roupeiro e Semillon

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 13

Acidez total (g/l) – 6,5

pH – 3,21

Açúcares totais (g/l) – 96,3

Vinificação

Criteriosa seleção de uva com desenvolvimento espontâneo da variante nobre do fungo *Botrytis cinérea*, proporcionando uma base distinta de acidez e complexidade. Prensagem vertical ligeira e precisa, seguida clarificação e fermentação em pequenos depósitos de inox.

Final de fermentação e estágio sobre borra fina em depósitos de inox e em barricas usadas de carvalho húngaro.

Temperatura de Serviço

10°C a 12°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Equipa de Enologia

Enólogo

Pedro Baptista

Enólogo Assistente

Duarte Lopes