# MONTE DE PINHEIROS

Cartuxa | Fundação Eugénio de Almeida




www.cartuxa.pt

## Vinho IGP Alentejano

## Tinto 2023

Monte de Pinheiro, é a mais recente produção da Adega Cartuxa. É um vinho frutado e acessível, para apreciar diariamente.

**Castas:** Alicante Bouschet (40%), Trincadeira (30%), Castelão (10%), Touriga Nacional (10%) e Syrah (10%)
**Vinhas:** Idade até 25 anos
**Tipo de Solo:** Granítico
**Dados analíticos:** Álcool (%) – 13,5; Acidez total (g/l) – 4,9; pH – 3,79; Açúcares totais (g/l) – 2,7
**Valor energético:** 79 kcal/ml (329kJ/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, homogéneas 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:** Escolha automática da uva (100% desengaçada), seguida de maceração pré-fermentativa a frio durante 4 dias. Fermentação, por castas separadas, em depósitos de aço inoxidável com temperatura controlada.

**Data aconselhada para consumo:** 2025 a 2029

**Temperatura de serviço:** 16ºC a 18 ºC

**Nota de prova:** Cor granada de média concentração. Aroma intenso, sobressai a fruta vermelha madura e algumas nunces balsâmicas, com notas florais e vegetais muito expressivas. Na prova apresenta taninos redondos e suaves, acidez equilibrada e fruta madura saborosa. Termina suave e equilibrado, sem excessos.

**Enologia**
Pedro Baptista | Duarte Lopes