

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

ScalaCoeli

Vinho Regional Alentejano
Tinto 2020



Scala Coeli, deve o seu nome ao Mosteiro de Santa Maria Scala Coeli, normalmente conhecido por Mosteiro da Cartuxa, local onde os monges cartuxos viveram em silêncio e oração. Resulta das melhores vinificações de cada ano de castas menos tradicionais ao Alentejo. Foi produzido pela primeira vez em 2005.

Vinho Regional Alentejano

Casta

Touriga Nacional

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos:

Álcool (%) – 15,0

Acidez total (g/l) – 5,6

pH – 3,66

Açúcares totais (g/l) – 1,2

Vinificação

Obtido a partir das melhores vinificações da colheita, utilizando castas menos tradicionais na região. Em 2020 resultou da vinificação da casta Touriga Nacional, vindimada a 14 de setembro. Neste dia as uvas foram cuidadosamente colhidas e levadas para a adega, onde se procedeu à maceração pré-fermentativa a frio, seguida de fermentação alcoólica à temperatura de 28°C e de maceração prolongada. Encuba total de 30 dias. Estagiou 15 meses em barricas novas de carvalho francês.

Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes