

ScalaCoeli

IG Alentejano

Tinto 2020

No Mosteiro Santa Maria Scala Coeli, conhecido por Mosteiro da Cartuxa, onde viveram os Monges Cartuxos, vive o Scala Coeli. Um vinho ímpar, resultado da seleção de castas que melhor se adaptaram ao *terroir* Alentejano, a cada ano, demonstrando que é possível criar vinhos de elevada qualidade a partir de castas não tradicionais ao Alentejo.

Castas: Sousão

Vinhas: 15 anos de idade

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%) – 15,0; Acidez total (g/l) – 5,6; pH – 3,66; Açúcares totais (g/l) – 1,2

Valor energético: 86 kcal/ml (356kJ/100ml)

Vindima: A Primavera de 2020, mostrou-se anormalmente quente e seca, apesar da forte precipitação verificada em Dezembro de 2019. A alternância entre os dias quentes e secos, e períodos de chuva intensa, causou focos de doenças e pragas na vinha, carecendo as vinhas de um acompanhamento mais atento e minucioso. Embora o Verão tenha sido extremo, com várias ondas de calor em Julho, o mês de Agosto trouxe temperaturas “normais” e noites frescas, ajudando qualitativamente as maturações de maior potencial. De recordar que as restrições introduzidas devido à pandemia Covid-19, levaram à subida do nível técnico-organizacional das equipas e ao desenvolvimento de novas ferramentas tecnológicas adaptativas, conseguindo-se uma vindima sem constrangimentos e de elevado desempenho nos objetivos enológicos.

Vinificação

Vindima manual a 11 de setembro 2020. Arrefecimento da uva em câmara de frio (12°C), com triagem automática ótica na adega. Maceração pelicular pré-fermentativa a frio durante 5 dias, seguida de fermentação alcoólica em balseiros de carvalho francês, desenrolada com as leveduras indígenas (presentes na uva), procurando maior expressão desta casta não autóctone no *terroir* Alentejano. Maceração pós-fermentativa de 20 dias, precedendo a fermentação malolática e estágio em barricas de 225 litros, de carvalho francês, de primeira e segunda utilização. Todos os processos de transferência de uva foram realizados por gravidade de modo a preservar ao máximo o potencial qualitativo da uva.

Estágio: De 15 meses em barricas de carvalho francês seguido de 36 meses em garrafa nas caves do Mosteiro da Cartuxa.

Data aconselhada para consumo: 2025 a 2040

Temperatura de serviço: 18°C

Nota de prova: Cor rubi opaco, típico da casta. Aroma intenso, forte carácter vegetal e químico, fruta negra, mirtilos, cereja e especiarias, madeira muito bem. Na prova é robusto e concentrado, taninos austeros, numa base de acidez elevada e fruta preta densa, extraordinariamente persistente, quase desmedido.

Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes



www.cartuxa.pt

