

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

ScalaCoeli

Vinho Regional Alentejano
Branco 2019



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 2008.

Vinho Regional Alentejano

Castas

Encruzado

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) - 12

Acidez total (g/l) - 5,8

pH - 3,14

Açúcares totais (g/l) - 0,3

Vinificação

Obtido a partir das melhores vinificações da colheita, utilizando castas menos tradicionais na região. Em 2019 resultou da vinificação da casta Encruzado, vindimada a 20 de agosto. Neste dia as uvas foram cuidadosamente colhidas e levadas para a adega, onde se procedeu a criteriosa seleção de bagos. Fermentou em depósito de aço inox, estagiando durante 12 meses com borra fina e batônage periódica.

Temperatura de Serviço

12° C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Equipa de Enologia

Enólogo

Pedro Baptista

Enólogo Assistente

Duarte Lopes