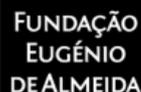


The logo for Cartuxa, featuring the word "Cartuxa" in a white, elegant cursive font on a red rectangular background.The logo for Fundação Eugénio de Almeida, consisting of the text "FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA" in white, uppercase, sans-serif font on a black rectangular background.

ScalaCoeli

Vinho Regional Alentejano
Tinto 2018

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 Franca

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos:

Álcool (%) - 15

Acidez total (g/l) - 5,2

pH - 3,90

Açúcares totais (g/l) - 1,2

Vinificação

Obtido a partir das melhores vinificações da colheita, utilizando castas menos tradicionais na região. Em 2018 resultou da vinificação da casta Touriga Franca, vindimada a 12 de outubro. 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

Equipa de Enologia

Enólogo

Pedro Baptista

Enólogo Assistente

Duarte Lopes