



FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA



DOC Alentejo - Évora
Branco 2016
Vinho de Curtimenta



www.cartuxa.pt

O seu nome inspira-se nos Monges Cartuxos que, desde 1598, praticam uma vida solitária de oração no Mosteiro da Cartuxa, em Évora. Como forma de reviver uma das tradicionais formas de produzir vinhos na Adega Cartuxa, sita na Quinta de Valbom, onde há mais de dois séculos se produzem vinhos de qualidade, a Fundação Eugénio de Almeida apresenta este vinho branco produzido com curtimenta completa.

DOC Alentejo - Évora

Castas

Arinto, Roupeiro, Fernão Pires, Trincadeira das Pratas e Malvasia Rei

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) - 13,5

Acidez total (g/l) - 4,5

pH - 3,38

Açúcares totais (g/l) - 0,6

Vinificação

Elaborado a partir de uvas de uma vinha velha, com castas tradicionais alentejanas como a Arinto, Roupeiro, Fernão Pires, Trincadeira das Pratas e Malvasia Rei. Estas uvas, após vindima manual, foram selecionadas, só sendo aproveitadas as que em melhor estado se apresentavam. Após ligeiro esmagamento, fermentaram com curtimenta completa (presença da totalidade da uva) durante 29 dias, à temperatura de 14°C. A presença das películas e grainhas durante o processo fermentativo, transmite ao vinho características únicas, que nos transportam para sensações já esquecidas.

Temperatura de Serviço

10°C a 12°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Equipa de Enologia

Enólogo

Pedro Baptista

Enólogo Assistente

Duarte Lopes