

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

*Cartuxa*

DOC Alentejo – Évora Tinto  
2021 – MORETO



[www.cartuxa.pt](http://www.cartuxa.pt)

Esta edição limitada, comemorativa dos 60 anos da Fundação Eugénio de Almeida, percorre a nossa história, através de uma seleção de oito vinhos e um azeite, todos exclusivos, numa tiragem de apenas 1.000 garrafas de cada.

### EDIÇÃO COMEMORATIVA DOS 60 ANOS DA FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

#### DOC Alentejo - Évora

**Castas**  
Moreto

**Tipo de solo**  
Granítico

**Dados analíticos**  
Álcool (%) – 14,0  
Acidez total (g/l) – 4,7  
pH – 3,62  
Açúcares totais (g/l) – 0,9

#### **Vinificação**

Vindima manual para caixas de 20kg, seguida de seleção de uva à entrada da adega. Fermentação em balseiros de carvalho francês, de 120 hectolitros, sem adição de levedura (levedura indígena), procurando maior autenticidade e uma real expressão do terroir. Após fermentação, o vinho realizou estágio de 16 meses em barricas usadas de carvalho francês.

#### **Nota de Prova**

Cor granada, aromas a frutos vermelhos frescos, folha de louro e feno seco. Suave, redondo, com taninos muito equilibrados. Final de boca delicado.

#### **Temperatura de Serviço**

16°C a 18°C

#### **Produtor**

Fundação Eugénio de Almeida

#### **Enologia**

Pedro Baptista | Duarte Lopes

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

*Cartuxa*

DOC Alentejo – Évora Tinto  
2021 – CASTELÃO



[www.cartuxa.pt](http://www.cartuxa.pt)

Esta edição limitada, comemorativa dos 60 anos da Fundação Eugénio de Almeida, percorre a nossa história, através de uma seleção de oito vinhos e um azeite, todos exclusivos, numa tiragem de apenas 1.000 garrafas de cada.

### EDIÇÃO COMEMORATIVA DOS 60 ANOS DA FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

#### DOC Alentejo - Évora

##### **Castas**

Castelão

##### **Tipo de solo**

Granítico

##### **Dados analíticos**

Álcool (%) – 14,5

Acidez total (g/l) – 5,3

pH – 3,47

Açúcares totais (g/l) – 0,3

##### **Vinificação**

Vindima manual para caixas de 20kg, seguida de seleção de uva à entrada da adegas. Fermentação em mini vinificadores de 1000 litros, em inox, procurando uma expressão aromática limpa e direta. Fermentação sem adição de leveduras (levedura indígena), após a qual, ocorreu estágio parcial de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês.

##### **Nota de Prova**

cor granada, aroma intenso a frutos do bosque, ligeira nota vegetal e tinta de escrever. Grande frescura, na boca, com taninos um pouco austeros, mas bem ligados.

##### **Temperatura de Serviço**

16°C a 18°C

##### **Produtor**

Fundação Eugénio de Almeida

##### **Enologia**

Pedro Baptista | Duarte Lopes

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

*Cartuxa*

DOC Alentejo – Évora Tinto  
2021 – ALFROCHEIRO



[www.cartuxa.pt](http://www.cartuxa.pt)

Esta edição limitada, comemorativa dos 60 anos da Fundação Eugénio de Almeida, percorre a nossa história, através de uma seleção de oito vinhos e um azeite, todos exclusivos, numa tiragem de apenas 1.000 garrafas de cada.

### EDIÇÃO COMEMORATIVA DOS 60 ANOS DA FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

#### DOC Alentejo - Évora

##### **Castas**

Alfrocheiro

##### **Tipo de solo**

Granítico

##### **Dados analíticos**

Álcool (%) – 15,0

Acidez total (g/l) – 5,3

pH – 3,56

Açúcares totais (g/l) – 0,5

##### **Vinificação**

Vindima manual para caixas de 20kg, seguida de seleção de uva à entrada da adegas. Fermentação em mini vinificadores de 1000 litros, em inox, procurando uma expressão aromática limpa e direta. Fermentação sem adição de leveduras (levedura indígena), após a qual, ocorreu estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês.

##### **Nota de Prova**

Cor granada, aroma muito elegante, com ligeiro floral, esteva, mato, cereja e talco. Vibrante na boca, é fresco, com boa densidade. Termina longo e suave.

##### **Temperatura de Serviço**

16°C a 18°C

##### **Produtor**

Fundação Eugénio de Almeida

##### **Enologia**

Pedro Baptista | Duarte Lopes

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

*Cartuxa*

DOC Alentejo – Évora Tinto  
2021 – TINTA CAIADA



[www.cartuxa.pt](http://www.cartuxa.pt)

Esta edição limitada, comemorativa dos 60 anos da Fundação Eugénio de Almeida, percorre a nossa história, através de uma seleção de oito vinhos e um azeite, todos exclusivos, numa tiragem de apenas 1.000 garrafas de cada.

### EDIÇÃO COMEMORATIVA DOS 60 ANOS DA FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

#### DOC Alentejo - Évora

##### Castas

Tinta Caiada

##### Tipo de solo

Granítico

##### Dados analíticos

Álcool (%) – 15,0

Acidez total (g/l) – 5,7

pH – 3,52

Açúcares totais (g/l) – 1,7

##### Vinificação

Vindima manual para caixas de 20kg, seguida de seleção de uva à entrada da adegas. Fermentação em mini vinificadores de 1000 litros, em inox, procurando uma expressão aromática limpa e direta. Fermentação sem adição de leveduras (levedura indígena), após a qual, ocorreu estágio de 16 meses em barricas usadas de carvalho francês.

##### Nota de Prova

Cor granada, aroma a frutos vermelhos, mato, vegetal, noz moscada e flor de esteva. Ao sabor é denso, com boa estrutura e taninos firmes. Final de boca elegante, com notas de cacau.

##### Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

##### Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

##### Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

*Cartuxa*

DOC Alentejo – Évora Tinto  
2021 – ARAGONEZ



[www.cartuxa.pt](http://www.cartuxa.pt)

Esta edição limitada, comemorativa dos 60 anos da Fundação Eugénio de Almeida, percorre a nossa história, através de uma seleção de oito vinhos e um azeite, todos exclusivos, numa tiragem de apenas 1.000 garrafas de cada.

### EDIÇÃO COMEMORATIVA DOS 60 ANOS DA FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

#### DOC Alentejo - Évora

##### **Castas**

Aragonez

##### **Tipo de solo**

Granítico

##### **Dados analíticos**

Álcool (%) – 15,5

Acidez total (g/l) – 5,3

pH – 3,72

Açúcares totais (g/l) – 0,9

##### **Vinificação**

Vindima manual para caixas de 20kg, seguida de seleção de uva à entrada da adega. Fermentação em balseiros de carvalho francês, de 120 hectolitros, sem adição de leveduras (levedura indígena), procurando maior autenticidade e uma real expressão do terroir. Após fermentação, o vinho realizou estágio de 16 meses em barricas usadas de carvalho francês.

##### **Nota de Prova**

Cor granada carregada e aroma a ameixa preta, pimenta preta e resina. Na boca tem boa frescura, taninos firmes e austeros, terminando longo e poderoso.

##### **Temperatura de Serviço**

16°C a 18°C

##### **Produtor**

Fundação Eugénio de Almeida

##### **Enologia**

Pedro Baptista | Duarte Lopes

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

*Cartuxa*

DOC Alentejo – Évora Tinto  
2021 – TRINCADEIRA



[www.cartuxa.pt](http://www.cartuxa.pt)

Esta edição limitada, comemorativa dos 60 anos da Fundação Eugénio de Almeida, percorre a nossa história, através de uma seleção de oito vinhos e um azeite, todos exclusivos, numa tiragem de apenas 1.000 garrafas de cada.

### EDIÇÃO COMEMORATIVA DOS 60 ANOS DA FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

#### DOC Alentejo - Évora

##### Castas

Trincadeira

##### Tipo de solo

Granítico

##### Dados analíticos

Álcool (%) – 15,5

Acidez total (g/l) – 5,5

pH – 3,59

Açúcares totais (g/l) – 2,0

##### Vinificação

Vindima manual para caixas de 20kg, seguida de seleção de uva à entrada da adega. Fermentação em balseiros de carvalho francês, de 120 hectolitros, sem adição de leveduras (levedura indígena), procurando maior autenticidade e uma real expressão do terroir. Após fermentação, o vinho realizou estágio parcial de 14 meses em barricas usadas de carvalho francês.

##### Nota de Prova

De cor granada, exhibe notas de frutos vermelhos maduros, ligeiro vegetal, balsâmico, eucalipto e licor de ginja. Na boca é muito elegante, concentrado, com taninos suaves. É um vinho longo, denso e profundo.

##### Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

##### Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

##### Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

*Cartuxa*

DOC Alentejo – Évora Tinto  
2021



[www.cartuxa.pt](http://www.cartuxa.pt)

Esta edição limitada, comemorativa dos 60 anos da Fundação Eugénio de Almeida, percorre a nossa história, através de uma seleção de oito vinhos e um azeite, todos exclusivos, numa tiragem de apenas 1.000 garrafas de cada.

### EDIÇÃO COMEMORATIVA DOS 60 ANOS DA FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

#### DOC Alentejo - Évora

##### Castas

Moreto, Castelão, Alfrocheiro, Tinta Caiada, Aragonez e Trincadeira

##### Tipo de solo

Granítico

##### Dados analíticos

Álcool (%) – 15,0

Acidez total (g/l) – 5,4

pH – 3,60

Açúcares totais (g/l) – 1,2

##### Vinificação

Este vinho tem por base seis variedades, Moreto, Castelão, Alfrocheiro, Tinta Caiada, Aragonez e Trincadeira e mostra a riqueza e complementaridade entre castas, assim como valoriza o que é mais tradicional nos vinhos “Cartuxa”, no Alentejo e em Portugal, os vinhos de lote.

##### Nota de Prova

Cor granada e aroma suave de frutos vermelhos, mato, ginja e flor de esteva. Fresco e intenso na boca, com taninos firmes, mas muito bem integrados. Longo final de boca a fruta fresca.

##### Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

##### Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

##### Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

*Cartuxa*

DOC Alentejo - Évora Branco  
2021



[www.cartuxa.pt](http://www.cartuxa.pt)

Esta edição limitada, comemorativa dos 60 anos da Fundação Eugénio de Almeida, percorre a nossa história, através de uma seleção de oito vinhos e um azeite, todos exclusivos, numa tiragem de apenas 1.000 garrafas de cada.

#### EDIÇÃO COMEMORATIVA DOS 60 ANOS DA FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

#### DOC Alentejo – Évora

#### Tipo de solo

Granítico

#### Dados analíticos

Álcool (%) – 14,0

Acidez total (g/l) – 5,9

pH – 3,15

Açúcares totais (g/l) – 2,4

#### Vinificação

Prensagem em prensa hidráulica vertical (semelhante às tradicionais). O mosto fermentou em barricas usadas de Carvalho francês, sem ter sido previamente clarificado (à semelhança do que se fazia no passado dado que atualmente os mostos são clarificados antes do início da fermentação). O vinho não foi filtrado para não “perder” nenhuma das suas características. Isto levará a que o vinho, com o tempo, possa vir a apresentar alguma turvação, situação também ela habitual em tempos passados.

#### Nota de Prova

Um lote de castas tradicionais, deram origem a este vinho de cor palha claro. O seu aroma é intenso a erva cortada, casca e folha de citrinos e alperce. Fresco e denso na boca, é um vinho longo e austero, com muito caráter.

#### Temperatura de Serviço

10°C a 12°C

#### Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

#### Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

Azeite Virgem Extra

**EDIÇÃO COMEMORATIVA DOS 60 ANOS  
DA FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA**

Esta edição limitada, comemorativa dos 60 anos da Fundação Eugénio de Almeida, percorre a nossa história, através de uma seleção de oito vinhos e um azeite, todos exclusivos, numa tiragem de apenas 1.000 garrafas de cada.

**Azeite Virgem Extra**

**Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos**

**Variedades**

Picual e Arbequina

**Dados Analíticos**

Acidez (%) -  $\leq 0,2$



Declaração Nutricional por 100 ml	
Energia	3379KJ / 821Kcal
Lípidos	91,2 g
dos quais:	
- Saturados	13,1 g
- Monoinsaturados	71,8 g
- Polinsaturados	6,3 g
Hidratos de Carbono	0 g
dos quais	
- Açúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

Azeite de qualidade superior, deve as suas extraordinárias características às azeitonas Picual e Arbequina, provenientes de parcelas de olival únicas, responsáveis pelo seu carácter encorpado e distinto. Complexo, fresco e harmonioso, este azeite realça toda a fruta da azeitona verde, com notas de folha de oliveira e casca de banana. Com leve amargo e picante o seu final de boca é persistente, marcado de frutos secos, nomeadamente nozes pecã.

Manter em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo da luz.

**Produzido e embalado por:**

Fundação Eugénio de Almeida  
Pátio de S. Miguel – Apartado 2001  
7001-901 Évora