

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

FORAL DE ÉVORA

DOC Alentejo - Évora
Tinto 2013

A tradição do vinho na região de Évora remonta a tempos imemoriais. O Foral que D. Manuel I outorgou à cidade em 1501 disso dá testemunho. A Adega Cartuxa junta o sabor da história à arte única deste vinho, numa edição evocativa do Foral. Foi produzido pela primeira vez em 2000.



DOC Alentejo - Évora

Castas

Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) - 14

Acidez total (g/l) - 5.5

pH - 3.6

Açúcares totais (g/l) - 1.2

Vinificação

O Foral de Évora tinto 2013 tem por base as castas Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira. Foi vinificado em cuba de aço inox com maceração prolongada. Estagiou cerca de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano e 6 meses em garrafa. Este vinho não foi estabilizado pelo que, com o tempo poderá apresentar ligeiro depósito.

Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista