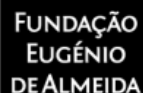


The logo for Cartuxa, featuring the word "Cartuxa" in a white, elegant script font on a red rectangular background.The logo for Fundação Eugénio de Almeida, consisting of the text "FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA" in white, uppercase, sans-serif font on a black rectangular background.

ScalaCoeli

Vinho Regional Alentejano
Branco 2016

Scala Coeli, deve o seu nome ao Mosteiro de Santa Maria Scala Coeli, normalmente conhecido por Mosteiro da Cartuxa, local onde os monges cartuxos permanecem 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 (%) - 14,5

Acidez total (g/l) - 5,5

pH - 3,07

Açúcares totais (g/l) - 0,8

Vinificação

Obtido a partir das melhores vinificações da colheita, utilizando castas menos tradicionais na região. Em 2016 resultou da vinificação da casta Encruzado, vindimada a 6 de Setembro. 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 batónnage periódica.

Temperatura de Serviço

12° C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Equipa de Enologia

Enólogo

Enólogo Assistente

Pedro Baptista

Duarte Lopes