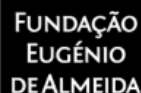


The logo for Cartuxa, featuring the word "Cartuxa" in a white, elegant script font on a red rectangular background.The logo for Fundação Eugénio de Almeida, consisting of the text "FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA" in white, uppercase, sans-serif font on a black rectangular background.

ScalaCoeli

Vinho Regional Alentejano
Branco 2017

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
Verdelho

Tipo de solo
Granítico

Dados analíticos
Álcool (%) - 13
Acidez total (g/l) - 5,8
pH - 3,32
Açúcares totais (g/l) - 0,7

Vinificação
Obtido a partir das melhores vinificações da colheita, utilizando castas menos tradicionais na região. Em 2017 resultou da vinificação da casta Verdelho, vindimada a 11 de agosto. 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 batônage periódica.

Temperatura de Serviço
12° C

Produtor
Fundação Eugénio de Almeida

Equipa de Enologia
Enólogo Pedro Baptista **Enólogo Assistente** Duarte Lopes