

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

DOC Alentejo – Évora Tinto
2021



Este vinho associa a sua qualidade ao nome dos monges Cartuxos que, desde 1598, praticaram uma vida solitária de oração no Convento de Santa Maria Scala Coeli, em Évora. Foi produzido pela primeira vez em 1986.

DOC Alentejo - Évora

Castas

Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e outras

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 14,5

Acidez total (g/l) – 5,6

pH – 3,61

Açúcares totais (g/l) – 1,1

Vinificação

Produzido a partir das castas, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e outras, plantadas nas vinhas da Fundação Eugénio de Almeida. Quando as uvas atingem o estado de maturação ideal, são colhidas e transportadas para a adega, onde se inicia o processo tecnológico com desengace total e ligeiro esmagamento. Em seguida, as uvas são fermentadas separadamente, em cubas de inox, à temperatura de 27°C, a que se segue maceração pós-fermentativa prolongada. Estagiou durante 12 meses em e barricas e toneis de carvalho francês e 18 meses em garrafa, nas caves do Mosteiro da Cartuxa.

Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes