



Cartuxa

DOC Alentejo - Évora
Tinto Reserva 2008



www.cartuxa.pt

Este vinho associa a sua qualidade ao nome dos monges Cartuxos, que desde 1587 levam uma vida solitária de oração no Convento de Santa Maria Scala Coeli, em Évora. Resulta de uma criteriosa selecção de castas nas parcelas de vinha de maior idade da Fundação Eugénio de Almeida. Foi produzido pela primeira vez em 1987.

DOC Alentejo - Évora

Castas

Alicante Bouschet e Aragonez

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 14,5

Acidez total (g/l) – 5,3

pH – 3,65

Açúcares redutores (g/l) – 2,5

Vinificação

Produzido a partir das castas, criteriosamente seleccionadas, Alicante Bouschet e Aragonez, plantadas nas vinhas mais velhas 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 de 26 dias. Estagiou durante 15 meses em barricas novas de carvalho francês e 18 meses em garrafa.

Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

PROVA DA SAFRA 2007

Consta no contra-rótulo: "...Tem por base as castas alentejanas **Aragonez, Alicante Bouschet e Alfrocheiro**, fermentadas separadamente a 27° C..."

Bacalhoadada da Lu Versão 4.1. Almoço em 14/01/2012.