



FORAL DE ÉVORA

DOC Alentejo - Évora
Tinto 2012



www.cartuxa.pt

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

Trincadeira, Alicante Bouschet e Aragonez

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) - 14

Acidez total (g/l) - 5.7

pH - 3.6

Açúcares totais (g/l) - 1.0

Vinificação

O Foral de Évora tinto 2012 tem por base as castas Trincadeira, Alicante Bouschet e Aragonez. Foi vinificado em cuba de aço inox com maceração prolongada. Estagiou cerca de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano e 12 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

Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.