



*Cartuxa*  
DOC Alentejo – Évora  
Tinto 2018



[www.cartuxa.pt](http://www.cartuxa.pt)

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 Castelão

**Tipo de solo**

Granítico

**Dados analíticos**

Álcool (%) - 14,5

Acidez total (g/l) - 5,4

pH - 3,71

Açúcares totais (g/l) - 0,9

**Vinificação**

Produzido a partir das castas, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Castelão, 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 tonéis e barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.

**Temperatura de Serviço**

16°C a 18°C

**Produtor**

Fundação Eugénio de Almeida

**Equipa de Enologia**

**Enólogo**                      **Enólogo Assistente**

Pedro Baptista              Duarte Lopes

Safrá 2018. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.