

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

# FORAL DÉVORA

DOC Alentejo - Évora  
Tinto 2018

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

Alicante Bouschet, Aragonéz e Trincadeira

### Tipo de solo

Granítico

### Dados analíticos

Álcool (%) - 13,5

Acidez total (g/l) - 5,4

pH - 3,76

Açúcares totais (g/l) - 0,3

### Vinificação

O Foral de Évora tinto 2018 tem por base as castas Alicante Bouschet, Aragonéz e Trincadeira, foi vinificado em cuba de aço inox com maceração prolongada, estagiando cerca de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano e 4 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

### Equipa de Enologia

Enólogo

Enólogo Assistente

Pedro Baptista

Duarte Lopes

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