



ScalaCoeli

IG Alentejano

Branco 2023

No Mosteiro Santa Maria Scala Coeli, conhecido por Mosteiro da Cartuxa, onde viveram os Monges Cartuxos, vive o Scala Coeli. Um vinho ímpar, resultado da seleção de castas que melhor se adaptaram ao *terroir* Alentejano, a cada ano, demonstrando que é possível criar vinhos de elevada qualidade a partir de castas não tradicionais ao Alentejo.

Casta: Encruzado

Vinha: 15 anos de idade

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%): 13,5 | Acidez total (g/l ác. tartárico): 5,9 | pH: 3,27 | Açúcares totais (g/l): 0,8

Valor energético: 76 kcal/100ml (319 kJ/100ml)

Vindima: O ano de 2023, além de seco, foi extremamente desafiante, com uma viticultura de grande intervenção, onde, embora sem doenças de maior, se fez sentir uma elevada pressão de ácaros. Com intensas ondas de calor em grande parte da Europa, Portugal viu chegar um início de Verão mais ameno. As temperaturas noturnas baixas proporcionaram grandes amplitudes térmicas, permitindo nas castas brancas, de modo geral, e também nas castas tintas mais precoces, maturações rápidas, homogêneas e equilibradas, preservando excelentes níveis de acidez. O calor intenso de agosto dificultou o final da colheita, exigindo um trabalho de maior paciência e rigor na vinha. As castas mais tardias beneficiaram das noites mais frescas de Outubro, com níveis de maturação muito qualitativos a demonstrar toda a expressão do *terroir* severo e único da região do Alentejo.

Vinificação

Colheita manual, com seleção de cachos, a 22 de Agosto de 2023, com posterior arrefecimento da uva para 12°C. Escolha automática ótica da uva, seguida de prensagem - com seleção da fração do mosto de baixa pressão para a clarificação (estática por gravidade a baixa temperatura). Fermentação exclusiva em depósito de aço inoxidável. Não foi realizada fermentação malolática. Todos os processos de movimentação de uva e mosto foram realizados por gravidade, procurando a máxima integridade da matéria-prima e o seu potencial qualitativo.

Estágio: Em depósito de aço inoxidável, durante 12 meses sobre borra fina, com *batonnage* periódica.

Data aconselhada para consumo: 2025 a 2035

Temperatura de serviço: 12 °C

Nota de Prova: Cor verde palha. Aroma delicado e contido, base de notas vegetais e florais, ligeiramente cítrico, fruta branca, chá, alguma pederneira e fósforo, uma boa presença mineral, embora subtil. Sobressai o equilíbrio entre a fruta elegante, com alguma cremosidade da borra fina, e uma acidez firme, revelando uma maturação muito bem conseguida da casta Encruzado no Alentejo.

Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes

