



www.cartuxa.pt

ScalaCoeli

IG Alentejano

Tinto 2022

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.

Castas: Syrah

Vinhas: Mais de 30 anos de idade

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%) – 15,5; Acidez total (g/l) – 5,1; pH – 3,89; Açúcares totais (g/l) – 0,6

Valor energético: 91 kcal/ml (382kJ/100ml)

Vindima: O ano de 2022 foi um dos mais quentes e secos de que há registo em toda a Europa Ocidental. Em Portugal, seca nos 9 primeiros meses, com 80% do território em seca severa entre os meses de Maio e Agosto, e um contrastante episódio de chuva intensa em plena vindima, confrontando a viticultura com desafios quase desconhecidos. No período de repouso vegetativo, o inverno foi equilibrado, embora de baixa precipitação. As temperaturas amenas da primavera originaram um abrolhamento precoce e um rápido desenvolvimento das vinhas. O verão foi extremo, com falta de água, e fustigado por várias ondas de calor em Agosto, gerando impacto nas vinhas, com bagos de menor dimensão e maturações difíceis, bastante heterogêneas. Um ano de detalhe, paciência e coragem na vinha. A perspetiva no final da vindima foi diferente, com uma progressão das maturações equilibrada e qualitativa após as chuvas de Setembro, onde a casta Syrah demonstrou a sua adaptação e qualidade no *terroir* do Alentejo.

Vinificação

Vindima manual a 5 de setembro. Arrefecimento da uva em câmara de frio (12°C), com triagem automática ótica na adega. Maceração pelicular pré-fermentativa a frio durante 5 dias, seguida de fermentação alcoólica em balseiros de carvalho francês, desenrolada com as leveduras indígenas (presentes na uva), procurando maior expressão desta casta não autóctone no *terroir* Alentejano. Maceração pós-fermentativa de 20 dias, precedendo a fermentação malolática e estágio em barricas de 225 litros, de carvalho francês, de primeira e segunda utilização. Todos os processos de transferência de uva foram realizados por gravidade de modo a preservar ao máximo o potencial qualitativo da uva.

Estágio: De 15 meses em barricas de carvalho francês seguido de 16 meses em garrafa nas caves do Mosteiro da Cartuxa.

Data aconselhada para consumo: 2025 a 2040

Temperatura de serviço: 16°C a 18°C

Nota de prova: Concentrado na cor. Excelente complexidade aromática, com fruta madura, amoras e ameixa, também com suaves notas de barrica, balsâmicos, ligeiro chocolate e especiarias, muito elegante. Potente na prova, textura e concentração, de grande estrutura tânica, com acidez equilibrada e uma fruta envolvente, denso e persistente.

Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes

