

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

PÊRA-MANCA

DOC Alentejo - Évora
Tinto 2013



www.cartuxa.pt

Pêra-Manca é a marca que a Adega Cartuxa destina aos vinhos de exceção. Foi produzido pela primeira vez, pela Fundação Eugénio de Almeida, em 1990.

DOC Alentejo - Évora

Castas

Trincadeira e Aragonês

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) - 14,5

Acidez total (g/l) - 5,5

pH - 3,70

Açúcares totais (g/l) - 1

Vinificação

Produzido a partir das castas Trincadeira e Aragonês, cuidadosamente colhidas e selecionadas. As uvas são provenientes de talhões elegidos nas vinhas com mais de 30 anos, nos quais a maturação ocorre suavemente, sem stress hídrico exagerado, mantendo as potencialidades aromáticas e de extrato próprio das castas. Ao atingirem o estado de maturação ideal, as uvas são colhidas e transportadas para a adega, onde se inicia o processo tecnológico, com desengace total, criteriosa escolha óptica e ligeiro esmagamento. A fermentação ocorre em balseiros de carvalho francês com temperatura controlada, seguida de maceração pós-fermentativa prolongada. Estágio de dezoito meses em tonéis de carvalho francês, a que se seguiu estágio em garrafa nas caves do Mosteiro da Cartuxa. Este vinho não foi submetido a estabilização tartárica.

Temperatura de Serviço

16°C a 18°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista