

*Cartuxa*

FUNDAÇÃO  
EUGÉNIO  
DE ALMEIDA

# PÊRA-MANCA

DOC Alentejo - Évora  
Tinto 2018



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

Aragonez e Trincadeira

### Tipo de solo

Granítico

### Dados analíticos

Álcool (%) – 15,5

Acidez total (g/l) – 5,4

pH – 3,82

Açúcares totais (g/l) – 1,1

### Vinificação

Produzido a partir das castas Aragonez e Trincadeira, 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

### Enologia

Pedro Baptista | Duarte Lopes