



PÊRA MANCA

DOC Alentejo - Évora
Tinto 2007



www.cartuxa.pt

Pêra-Manca é a marca que a Adega Cartuxa destina aos vinhos de excepção.

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 (%) – 14,0

Acidez Total (g/l) – 4,8

pH – 3,70

Açúcares redutores (g/l) – 2,1

Vinificação

Produzido a partir das castas Aragonez e Trincadeira, cuidadosamente colhidas e seleccionadas. As uvas são provenientes de talhões seleccionados das vinhas com mais de 25 anos, nos quais a maturação ocorre suavemente sem stress hídrico exagerado, mantendo as potencialidades aromáticas e de extracto próprio das castas. Quando as uvas atingem o estado de maturação ideal, são colhidas e transportadas para a adega, onde se inicia o processo tecnológico com desengace total e ligeiro esmagamento, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada, maceração pós-fermentativa prolongada. Estagiou dezoito meses em madeira (tonel de 3.000 litros), seguido de estágio em garrafa nas caves do Convento da Cartuxa. Este vinho não foi submetido a estabilização tartárica.

Temperatura de Serviço

17°C a 18°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA