

PÊRA-MANCA

DOC Alentejo - Évora

Tinto 2015

Citado em crónicas do século XVI, Pêra-Manca foi o vinho eleito para selar o encontro entre Pedro Álvares Cabral e os Indígenas, aquando da sua chegada ao Brasil em 1500. A sua história remonta à Idade Média e o seu nome inspira-se no terreno onde estavam os vinhedos, um barranco com pedras soltas. Dizia-se na época que as pedras balançavam, mancavam. Eram “pedras mancadas”. Hoje, Pêra-Manca é o vinho de exceção da Adega Cartuxa - Fundação Eugénio de Almeida. É produzido unicamente quando todos os requisitos de exceção de qualidade se cumprem.

DOC Alentejo - Évora

Castas: Aragonez (55%) e Trincadeira (45%)

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%) – 14,5; Acidez total (g/l) – 5,4; pH – 3,80; Açúcares totais (g/l) – 1

Vinhas: Mais de 35 anos de idade

Vindima: O ciclo vegetativo da vinha decorreu, em 2015, sob condições de falta de humidade no solo, fruto de um regime de pluviometria muito baixo. Este facto teve, entre outras consequências, o fraco vigor vegetativo das videiras, assim como a formação de bagos de muito reduzidas dimensões que apresentaram uma excelente relação película/polpa permitindo a obtenção de vinhos de grande concentração, como acontece com o Pêra-Manca tinto 2015. As temperaturas amenas durante o período de maturação, possibilitaram uma lenta evolução até ao momento da vindima. Todas estas condições permitiram à parcela da casta Trincadeira, juntamente com as 3 parcelas da casta Aragonez, onde os vinhos Pêra-Manca tinto têm origem, apresentarem uma produção muito equilibrada a todos os níveis, concentração em açúcares, acidez, compostos fenólicos, e mesmo quantidade.

Vinificação: Resulta da seleção das melhores uvas provenientes de talhões selecionados das vinhas mais antigas da Fundação Eugénio de Almeida. A escolha automática das uvas, feita bago a bago, é extremamente rigorosa, permitindo que somente as melhores, em perfeito estado sanitário e de maturação, sigam o seu processo de produção. Antes das fermentações acontecerem realizamos uma maceração pelicular pré-fermentativa de modo a potenciar a complexidade deste vinho. As fermentações ocorrem em Balseiros de Carvalho Francês, com temperatura controlada de 27°C e remontagens manuais. As fermentações alcoólicas destas castas foram realizadas com leveduras indígenas para que a autenticidade destes vinhos seja a real expressão do seu *terroir*, único e exclusivo. Posteriormente realizamos longas macerações peliculares pós-fermentativas para que o *bouquet* deste vinho seja tão complexo quanto a sua história. Todos os processos são realizados por gravidade de modo a garantir ao máximo a integridade de cada bago e a sua máxima qualidade.

Estágio: De 18 meses em Balseiros de Carvalho Francês, seguido de 48 meses em garrafa nas caves do Mosteiro da Cartuxa.

Nota de Prova: Vinho de cor granada carregada. Aroma complexo, intenso a ameixa seca e morangos maduros. Notas balsâmicas e especiadas. Alcaçuz, esteva e folha de tabaco. Na boca impressiona pela forte frescura. Elegante, muito concentrado, apresenta taninos robustos que irão assegurar ao vinho uma grande capacidade de evolução.

Data aconselhada para consumo: 2021 a 2050

Temperatura de serviço: 18°C

Equipa de Enologia

Enólogo: Pedro Baptista **Enólogo Assistente:** Duarte Lopes

Setembro de 2021



www.cartuxa.pt

