

PÊRA-MANCA

DOC Alentejo – Évora
Branco 2012

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

O Pêra-Manca branco foi produzido pela primeira vez em 1990.



DOC Alentejo - Évora

Castas

Antão Vaz e Arinto

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) - 13,5

Acidez total (g/l) - 5,5

pH - 3,24

Açúcares totais (g/l) - 0,9

Vinificação

Produzido a partir de uma selecção das castas Antão Vaz e Arinto plantadas nas vinhas da Fundação Eugénio de Almeida. Quando as uvas atingem o estado de maturação ideal são colhidas e transportadas para a adega, onde se inicia o processo tecnológico: desengace total e ligeiro esmagamento, prensagem, arrefecimento e clarificação do mosto. Uma parte do lote fermenta em depósito de aço inox, fermentando a outra parte em barricas de carvalho francês, à temperatura controlada de 16°C. Após a fermentação segue-se um estágio, sobre borras finas com batonnage periódica, durante 12 meses. Por fim, procede-se a filtrações, loteamentos, estabilização tartárica e proteica, filtração final e engarrafamento a que se segue um estágio final de 9 meses em garrafa.

Temperatura de Serviço

10°C a 12°C

Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

Enólogo

Pedro Baptista