

www.cartuxa.pt

PÊRA-MANCA

DOC Alentejo - Évora

Branco 2023

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 mancas".
Hoje, Pêra-Manca é o vinho de exceção da Adega Cartuxa - Fundação Eugénio de Almeida. É produzido unicamente quando todos os requisitos de excecional qualidade se cumprem.

Castas: Arinto (55%) e Antão Vaz (45%)
Vinhas: 40 anos de idade
Tipo de Solo: Granítico
Dados analíticos: Álcool (%): 13,0 Acidez total (g/l ác. tartárico): 5,3; pH: 3,26; Açúcares totais (g/l) – 1,4
Valor energético: 78 kcal/100ml (324kJ/100ml)

Vindima: O ano de 2023, além de seco, foi extremamente desafiante, com uma viticultura de grande intervenção, onde, embora sem doenças de maior, se fez sentir uma elevada pressão de ácaros. Com intensas ondas de calor em grande parte da Europa, Portugal viu chegar um início de Verão mais ameno. As temperaturas noturnas, baixas, proporcionaram grandes amplitudes térmicas, permitindo nas castas brancas, de modo geral, e também nas castas tintas mais precoces, maturações rápidas, homogéneas e equilibradas, preservando excelentes níveis de acidez. O calor intenso de agosto dificultou o final da colheita, exigindo um trabalho de maior paciência e rigor na vinha. As castas mais tardias beneficiaram das noites mais frescas de Outubro, com níveis de maturação muito qualitativos a demonstrar toda a expressão do *terroir* severo e único da região do Alentejo.

Vinificação: Colheita manual para caixas, seguida de arrefecimento da uva a 12ºC. Prensagem direta em "cachos inteiros", com seleção do mosto de drenagem e de baixa pressão, para clarificação estática a baixa temperatura. Fermentações, por castas separadas, em depósitos de aço inoxidável e em barricas de carvalho francês, realizadas com leveduras neutras, procurando preservar a autenticidade e a expressão do *terroir* das vinhas da Fundação Eugénio de Almeida. Não foi realizada fermentação malolática.
Todos os processos são realizados por gravidade para garantir ao máximo a integridade de cada bago e a sua qualidade.

Estágio: Em depósito de aço inoxidável e em barrica, durante 12 meses, sobre borra fina com batonnage periódica. Em garrafa, durante 10 meses, nas caves do Mosteiro da Cartuxa.

Nota de Prova: Cor verde palha. Aroma intenso e complexo, notas cítricas com nuances florais e vegetais. Sobressai a casca de laranja, o alperce, frutos secos, alguma avelã, tudo assente numa base com notas de barrica, com mineralidade, ligeira tosta e especiarias. Na prova é direto e intenso, bastante complexo. Apresenta um equilíbrio muito preciso entre estrutura, acidez e fruta, conseguindo grande dimensão com muita elegância. O final é persistente, cheio e complexo, de grande carácter.

Data aconselhada para consumo: 2025 a 2035

Temperatura de serviço: 10 - 12 ºC

Enologia
Pedro Baptista | Duarte Lopes