



ADEGA
Cartuxa

PÊRA MANCA

DOC Alentejo – Évora
Branco 2011



www.cartuxa.pt

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

Arinto e Antão Vaz

Tipo de solo

Granítico

Dados analíticos

Álcool (%) – 14.0

Acidez total (g/l) – 5.6

pH – 3.4

Açúcares Totais (g/l) – 2.2

Vinificação

Produzido a partir de uma selecção das castas Arinto e Antão Vaz 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 processotecnológico: 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

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)