



Cartuxa

Chef-d'œuvre de l'Alentejo, Pêra-Manca 2022 exprime l'âme de la région avec une finesse remarquable, équilibrant fruits mûrs, minéralité et texture crémeuse façonnée par un long élevage sur lies.



Pera Manca White 2022

Alentejo, Portugal

Région et Vignobles

Ce vin provient de la **DOC Alentejo - Évora**, l'une des zones viticoles les plus historiques du Portugal. L'Alentejo, vaste plaine au sud du pays, bénéficie d'un climat chaud avec des étés longs et secs compensés par des nuits fraîches, favorisant à la fois maturité et équilibre. Les vignes reposent sur des **sols granitiques**, qui confèrent au vin une trame minérale et une précision marquée.

Évora, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, est liée à la viticulture depuis l'époque romaine. La Fundação Eugénio de Almeida y cultive des cépages blancs portugais traditionnels, notamment **Arinto et Antão Vaz**. L'Arinto apporte fraîcheur, notes citronnées et acidité vive, tandis que l'Antão Vaz, cépage emblématique de l'Alentejo, offre volume, richesse aromatique et structure. Leur assemblage donne un vin de tension et de profondeur, particulièrement adapté au vieillissement.

Vinification

Pêra-Manca Blanc est issu d'un assemblage d'**Arinto et d'Antão Vaz**, récoltés à parfaite maturité. Les grappes sont soigneusement vendangées à la main, éraflées et délicatement foulées. La fermentation se déroule à la fois en **cuves inox** et en **fûts de chêne français**, à température contrôlée autour de 16 °C.

Après fermentation, le vin repose **12 mois sur lies** avec bâtonnage régulier, enrichissant texture et complexité aromatique. Il bénéficie ensuite d'un **élevage supplémentaire de 10 mois en bouteille** avant commercialisation, un choix qui illustre la philosophie du domaine, privilégiant élégance et potentiel de garde. Le vin affiche **13 % d'alcool, 5,7 g/L d'acidité totale et 1,5 g/L de sucres résiduels**, équilibre subtil entre richesse et fraîcheur.



Alcool : 13,00 %

Composition: 55% Arinto, 45%
Antao Vaz



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Pera Manca White 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille brillant aux reflets verdâtres, signe de jeunesse et de vivacité.
- **Nez** : Bouquet raffiné d'agrumes, de pêche mûre et de touches tropicales, enrichi de fleurs blanches, de notes toastées et d'une fine vanille issue de l'élevage. Des accents minéraux ajoutent de la profondeur.
- **Bouche** : Ample et élégante, avec une texture crémeuse apportée par l'élevage sur lies. Les fruits à noyau et les agrumes s'expriment avec précision, soutenus par une acidité tonique. La finale longue, saline et persistante annonce une belle évolution en cave.

Le saviez-vous ?

Le nom **Pêra-Manca** remonte au XIV^e siècle et désignait déjà des vignes réputées, dont les vins étaient prisés des rois et navigateurs portugais. La Fundação Eugénio de Almeida a relancé cette cuvée en 1990 pour ne l'attribuer qu'aux millésimes jugés véritablement exceptionnels.

Accords Mets et Vins

- **Bar grillé** : La fraîcheur minérale de l'Arinto équilibre la richesse du poisson, tandis que l'Antão Vaz soutient sa texture charnue.
- **Poulet rôti au citron et aux herbes** : Les notes citronnées du vin prolongent les saveurs de la volaille, tandis que sa texture soyeuse sublime la chair.
- **Risotto aux fruits de mer** : L'acidité équilibre la richesse du riz, et la salinité du vin s'accorde parfaitement aux saveurs marines.
- **Fromages doux comme la Serra da Estrela** : La structure et le crémeux du vin dialoguent harmonieusement avec la texture fondante et l'intensité délicate du fromage.



Wine Spectator (WS) : 92 Points (2018)

This refined white is well-crafted, with an elegant profile packed with pineapple filling, mango and tangerine flavors, showing accents of vanilla, honeysuckle and oak spice, followed by a mouthwatering finish. Antão Vaz and Arinto.



Pera Manca White 2022



Robert Parker (RP) : 94 Points (2017)

The 2017 Pêra-Manca Branco is a 55/45 blend of Arinto and Antão Vaz, aged for 12 months in 75% used French oak. It comes in at 13% alcohol. This is sourced from 30-year-old vines on granitic soil. A fine vintage for this brand, this Branco shows good concentration, notable power, freshness and some tension on the finish. The textured finish lingers nicely. The wine evolves and blossoms as it airs too, becoming more complex and pulling in some of the wood. It's a beautiful food wine. It was terrific the next day, but it ideally needs time. To be sure, you can enjoy this now, but giving it another couple of years in the cellar would be a better idea. It still has upside potential, and it may improve with a couple of years of cellaring. It should age well, perhaps better than indicated, so there is no rush.



Wine Enthusiast (WE) : 93 Points (2016)

The wood-aged blend of Antão Vaz and Arinto is certainly ripe, full and spicy, with great intensity. Even at three years, this impressive wine is still young. Its peppery fruit needs a little more time to calm down. This wine is very fine, despite a needlessly heavy bottle, and will be ready from 2020.

