

Especial



Paula Nunes/Divulgação

Cartuxa é uma das vinícolas mais populares de Portugal

Adega Cartuxa, produtora do famoso Pêra- Manca

Se há um ícone alentejano no mundo dos vinhos, esse se chama Pêra-Manca. Relativamente novo, foi lançado em 1990 e só houve até agora 14 safras. Bastante encorpado, complexo, com aromas de passas de frutas escuras e toque de madeira, apresenta 15,5% de álcool e é feito de duas uvas autóctones portuguesas: Trincadeira e Aragonez.

O nome do vinho vem da expressão pedra manca, que se refere a grandes seixos soltos encontrados no Alentejo. Solo característico da região árida e seca, ao contrário do norte, onde as terras são mais férteis e são chamadas de quintas. A expressão deriva da quinta parte que o produtor tinha de repassar ao governo, de quem havia recebido a terra. No sul, os beneficiários exigiram uma extensão maior do que normalmente tem as quintas, daí essas propriedades rurais terem sido chamadas herdades, e assim são denominadas até hoje.

O Pêra-Manca é produzido pela **Adega Cartuxa**, adquirida no século 19 pela família Eugênio de Almeida, que aumentou a área do antigo mosteiro. De lá saem, anualmente, cerca de quatro milhões de garrafas distribuídas pelas marcas Vinea Cartuxa, EA, Foral de Évora, Cartuxa, Scala Coeli e o lendário Pêra-Manca, vendido por 350 euros. Na Super Adega, o Pêra-Manca tinto safra 2018 custa R\$ 4.690 a garrafa, enquanto o branco safra 2021 sai por R\$ 899,90.

Liana Sabo



O Pêra-Manca é ícone alentejano no mundo dos vinhos