



# Pêra-Grave RESERVA Tinto 2016



**Produtor** Pêra Grave, Sociedade Agrícola Unipessoal Lda.

**Contacto** João Grave

**Enólogo** Nuno Cancela de Abreu

**Região** Alentejo

**Local** Qta. S. José de Peramanca (Évora)

**Classificação** Vinho Regional Alentejano

**Tipo** Tinto

**Ano de colheita** 2016

**Clima** Mediterrânico

**Solo** Granítico

**Castas** Touriga Nacional e Syrah

**Data de engarrafamento** 28 Fevereiro de 2019

**Produção** 1000 Garrafas

**Vinificação** Após 48 horas de maceração a frio, para enriquecer em aromas, a fermentação decorreu durante 10 dias a 24°C, com delestage para facilitar a extracção de cor e de taninos que contribuem para o corpo e volume de boca.

**Estágio** O vinho depois da fermentação maloláctica estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês e americano.

<b>Análises</b>	Teor alcoólico	14,50%
	Acidez total	5,4 g/L
	pH	3,72
	Açúcares Totais	0,5 g/L

**Cor** Retinta

**Aroma** Marcado pelos frutos pretos maduros como a ameixa preta, amoras e um toque floral a violetas próprio da Touriga Nacional.

**Paladar** Confirma os frutos pretos bem casados com a madeira dando-lhe grande complexidade a par dos taninos redondos aveludados responsáveis pelo volume de boca.

**Final de prova** Conjunto muito agradável, encorpado, elegante e muito persistente.

**Consumo** Imediato ou tendo em conta o seu potencial de envelhecimento nos próximos 10 anos, desde que guardado em boas condições.

**Gastronomia** Acompanha bem carnes vermelhas ou caça de pêlo.

**Apresentação** Garrafa Bordalesa 1,5 L