



## PÊRA-GRAVE

### TINTO 2019

**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** 2019

**Clima** Mediterrânico

**Solo** Granítico

**Castas** Aragonez, Cabernet Sauvignon, Syrah e Alicante Bouschet

**Data de engarrafamento** 15 de Julho de 2019

**Produção** 4 000 Garrafas

**Vinificação** Após 2 dias de contacto pelicular a frio, a fermentação decorreu durante 8 dias a 24°C com remontagem do mosto

**Estágio** 12 meses em barricas do 2º ano de carvalho francês e americano

Teor alcoólico 14,0 %

**Análises** Acidez total 4,9 g/l

pH 3,76

Açúcares Totais 0,7 g/l

**Cor** Ruby carregado

**Aroma** Frutos pretos muito maduros bem casado com o aroma discreto da madeira dando-lhe profundidade.

**Paladar** No primeiro impacto o vinho é marcado pela fruta preta madura e chocolate; ao abrir torna-se complexo e apercebemo-nos das notas de estágio em madeira. Os taninos estão presentes, mas muito suaves dão um corpo aveludado e consistente ao vinho

**Final de prova** Final de boca muito elegante e persistente.

**Consumo** Imediato ou durante os próximos 10 anos

**Gastronomia** Servir a 18°C a acompanhar pratos de caça ou carnes vermelhas bem condimentadas.

**Apresentação** Garrafa Bordalesa 1.5L

