



<b>PÊRA-GRAVE TINTO 2021</b>									
<b>Produtor</b>	Pêra Grave, Sociedade Agrícola Unipessoal Lda.								
<b>Contacto</b>	João Grave								
<b>Enólogo</b>	Nuno Cancela de Abreu								
<b>Região</b>	Alentejo								
<b>Local</b>	Qta. S. José de Peramanca (Évora)								
<b>Classificação</b>	Vinho Regional Alentejano								
<b>Tipo</b>	Tinto								
<b>Ano de colheita</b>	2021								
<b>Clima</b>	Mediterrânico								
<b>Solo</b>	Granítico								
<b>Castas</b>	Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah								
<b>Vinificação</b>	Após 3 dias de contacto pelicular a frio, para enriquecer aromáticamente, o mosto fermentou durante 8 dias a 24°C, com delestage suave, ganhando cor, corpo e estrutura.								
<b>Estágio</b>	12 meses em barrica de carvalho francês e americano de 2º ano								
<b>Análises</b>	<table> <tr> <td>Teor alcoólico</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Acidez total</td> <td>5,3 g/l</td> </tr> <tr> <td>PH</td> <td>3,64</td> </tr> <tr> <td>Açucares Totais</td> <td>1,0 g/l</td> </tr> </table>	Teor alcoólico	14%	Acidez total	5,3 g/l	PH	3,64	Açucares Totais	1,0 g/l
Teor alcoólico	14%								
Acidez total	5,3 g/l								
PH	3,64								
Açucares Totais	1,0 g/l								
<b>Cor</b>	Ruby profundo								
<b>Aroma</b>	Frutos pretos, amora e mirtilos, harmonizados com a baunilha discreta das barricas								
<b>Paladar</b>	No primeiro impacto saltam os frutos pretos maduros e algum chocolate, depois sentimos a complexidade das notas de madeira. Encorpado, com taninos envolventes que dão estrutura e consistência ao vinho								
<b>Final de prova</b>	Com grande elegância e persistência								
<b>Consumo</b>	Imediato ou nos próximos 10 anos								
<b>Gastronomia</b>	Servir a 18°C a acompanhar carnes vermelhas grelhadas ou no forno bem condimentadas								
<b>Apresentação</b>	Garrafa Bordalesa 0,75 mL Caixa de 6 garrafas								