

PÊRA-GRAVE RESERVA 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	Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah
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 par o corpo e volume de boca.
Estágio	O vinho depois da fermentação maloláctica estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês e americano.
Análises	Teor alcoólico 14,5% Acidez total 5,8 g/l PH 3,56 Açúcares. Totais 1,3 g/l
Cor	Retinta
Aroma	Marcado pelos frutos pretos maduros como a ameixa preta, amoras e especiarias
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 pelo
Apresentação	Garrafa Bordalesa 1.5L