



Pêra Velha Grande Reserva 2017



Produtor	Pêra-Grave, Sociedade Agrícola Unipessoal, Lda.
Contato	João Grave
Enólogo	Nuno Cancela de Abreu
Região	Alentejo
Local	Quinta São José de Pêra Manca (Évora)
Classificação	Vinho Regional Alentejano
Tipo	Tinto
Ano de Colheita	2017
Clima	Mediterrânico
Solo	Granítico
Castas	Touriga Nacional, Petit Syrah e Cabernet Sauvignon
Data de Engarrafamento	01/dez/20
Vinificação	Após 24 horas de maceração a frio, para enriquecer em aromas, a fermentação decorreu durante 10 dias a 24°C, com "delestage" para facilitar a extração de cor e de taninos que contribuem para o corpo e volume de boca.
Estágio	O vinho depois da fermentação malo-láctica, estagiou 24 meses em barricas novas de carvalho francês.
Análises	Teor Alcoólico 14,50% Acidez Total 5,0 g/l PH 3,82 Açúcares Totais 0,6 g/l
Cor	Retinta Profunda
Aroma	Marcado pelos frutos maduros como a ameixa preta, amora, pimenta preta, especiarias e cacau.
Paladar	Confirma os frutos pretos e cacau bem casados com a elegância do carvalho francês. Vinho encorpado com a presença de taninos suaves que lhe confere volume de boca e a boa acidez torna-o muito equilibrado.
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 0,75L Caixa de madeira de 3 garrafas