



## PÊRA VELHA GRANDE RESERVA

TINTO 2019



<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>	2019
<b>Clima</b>	Mediterrânico
<b>Solo</b>	Granítico
<b>Castas</b>	<i>Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet</i>
<b>Vinificação</b>	Após 48 horas de maceração a frio, para enriquecer em aromas, a fermentação decorreu durante 10 dias a 24°, com "delestage" para facilitar a extracção de cor e taninos que contribuem para o corpo, volume e complexidade aromática que se sente na prova.
<b>Estágio</b>	O vinho depois da fermentação malo-láctica estagiou 24 meses em barricas novas de carvalho francês.
<b>Análises</b>	Teor alcoólico 14,50% Acidez total 5,7 g/l pH 3,48 Açúcares totais 1,4 g/l
<b>Cor</b>	Retinta profunda
<b>Aroma</b>	Marcado pelos frutos pretos maduros como a ameixa preta, amora, pimenta preta, especiarias, cacau e um toque floral da Touriga Nacional
<b>Paladar</b>	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 com boa acidez que o torna muito equilibrado.
<b>Final de prova</b>	Conjunto muito agradável, encorpado, elegante e muito persistente
<b>Consumo</b>	Imediato ou tendo em conta o seu potencial de envelhecimento nos próximos 10 anos, desde que guardado em boas condições.
<b>Gastronomia</b>	Acompanha bem carnes vermelhas ou caça de pêlo
<b>Apresentação</b>	Garrafa bordalesa 0,75L Caixa de madeira 3 garrafas