



PÊRA-GRAVE BRANCO 2024	
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	Branco
Ano de colheita	2024
Clima	Mediterrânico
Solo	Granítico
Castas	Arinto, Verdelho e Alvarinho
Vinificação	Após contacto pelicular e prensagem, 85% do mosto limpo fermentou em inox a 14°C e 15% fermentou em barrica para dar complexidade.
Estágio	O vinho em barrica estagiou 3 meses, com batonage, antes de ser loteado com o vinho estagiado em inox
Análises	<p>Teor alcoólico 12.0%</p> <p>Acidez total 6.2 g/l</p> <p>PH 3.32</p> <p>Açúcares. Totais 0.8 gl</p>
Cor	Amarela esverdeada
Aroma	Com grande exuberância aromática, onde sobressaem os frutos tropicais, cítricos e maçã verde com um toque subtil de madeira
Paladar	Fresco e mineral no ataque, confirma os frutos tropicais e citrinos, amanteigado, envolvente, com volume na boca com grande elegância.
Final de prova	Boa persistência, complexidade e frescura
Consumo	Imediato ou nos próximos 2 anos guardado em boas condições. Servir entre 10°C e 12°C.
Gastronomia	Acompanha bem entradas, peixes do mar cozidos ou grelhados e pratos frios.
Apresentação	Garrafa Bordalesa 0,75 lts Caixa de cartão de 6 garrafas