# PÊRA VELHA GRANDE RESERVA
## TINTO 2020

| | |
|---|---|
| **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** | 2020 |
| **Clima** | Mediterrânico |
| **Solo** | Granítico |
| **Castas** | Petit Syrah, Cabernet Sauvignon |
| **Vinificação** | Após 48 horas de maceração a frio, para enriquecer o mosto em aromas primários, a fermentação decorreu durante 10 dias a 24º, com "delestage" para facilitar a extracção de cor e taninos que contribuem para o corpo, volume e complexidade aromática que se sente na prova. |
| **Estágio** | O vinho depois da fermentação malo-láctica estagiou 24 meses em barricas novas de carvalho francês. |
| **Análises** | Teor alcoólico 14,5%<br>Acidez total 5,3 g/l<br>pH 3,62<br>Açucares totais 1,5 g/l |
| **Cor** | Retinta profunda |
| **Aroma** | Marcado pelos frutos pretos maduros como a ameixa preta, amora, pimenta preta, especiarias, cacau e um toque floral da Touriga Nacional |
| **Paladar** | Confirma os frutos pretos e chocolate bem casados com a elegância do carvalho francês. Vinho encorpado com a presença de taninos suaves e firmes, que lhe confere volume de boca. Com uma boa acidez, torna-o muito equilibrado e complexo. |
| **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<br>Caixa de madeira 3 garrafas |

Pêra-Grave, Soc. Agricola Unipessoal, Lda
Qta. S. José de Peramanca – EN 114 – 5km Évora – Sentido Évora/Lisboa
E-mail: peragrave@sapo.pt www.peragrave.pt