



PÊRA-GRAVE RESERVA TINTO 2021	
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	2021
Clima	Mediterrânico
Solo	Granítico
Castas	Touriga Nacional e 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 extração 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 18 meses em barricas novas de carvalho francês.
Análises	Teor alcoólico 14,4%
	Acidez total 5,40g/lt
	PH 3,62
	Açúcares. Totais 1,1g/lt
Cor	Rubi profundo
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 pelo
Apresentação	Garrafa Bordalesa 750ml Caixa de cartão de 6 garrafas