



PÊRA VELHA GRANDE RESERVA TINTO 2010									
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	2010								
Clima	Mediterrânico								
Solo	Granítico								
Castas	Syrah e Alicante Bouschet								
Data de engarrafamento	11 de Julho de 2013								
Produção	2.365 Garrafas								
Vinificação	Após 2 dias de maceração a frio, para enriquecer em aromas, a fermentação decorreu durante 8 dias a 24°C, com delestage para facilitar a extracção 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.								
Análises	<table border="0"> <tr> <td>Teor alcoólico</td> <td>14,50%</td> </tr> <tr> <td>Acidez total</td> <td>5,7 g/L</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,58</td> </tr> <tr> <td>Açúcares Totais</td> <td>2,5 g/L</td> </tr> </table>	Teor alcoólico	14,50%	Acidez total	5,7 g/L	pH	3,58	Açúcares Totais	2,5 g/L
Teor alcoólico	14,50%								
Acidez total	5,7 g/L								
pH	3,58								
Açúcares Totais	2,5 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 e a presença de taninos redondos, com bom volume de boca								
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 3 garrafas								