



PÊRA-GRAVE RESERVA TINTO 2019

- 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** 2019
- Clima** Mediterrânico
- Solo** Granítico
- Castas** Syrah, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon
- Produção** 18.003 Garrafas
- Data de engarrafamento** 22 Agosto de 2022
- Vinificação** Após 48 horas de maceração a frio, para enriquecer em aromas, a fermentação decorreu durante 10 dias a 24°C, com "delestage" para facilitar a extração de cor e de taninos que contribuem par o corpo e volume de boca.
- Estágio** O vinho depois da fermentação maloláctica estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês e americano.
- | | | |
|-----------------|-----------------|---------|
| Análises | Teor alcoólico | 14,5% |
| | Acidez total | 5,8 g/l |
| | pH | 3,56 |
| | Açucares totais | 1,3 g/l |
- Cor** Retinta
- Aroma** Marcado pelos frutos pretos maduros como a ameixa preta, amoras e especiarias
- Paladar** Confirma os frutos pretos bem casados com a madeira dando-lhe grande complexidade a par dos taninos redondos aveludados responsáveis pelo 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 0,75 L
Caixa de 6 garrafas