



Pêra Velha GRANDE RESERVA

Tinto 2016



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 2016

Clima Mediterrânico

Solo Granítico

Castas Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet

Vinificação Após 24 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 para o corpo e volume de boca.

Estágio O vinho depois da fermentação malo-láctica estagiou 24 meses em barricas novas de carvalho francês.

Teor alcoólico 14,50%

Acidez total 5,0 g/L

Análises

pH 3,82

Açúcares Totais 0,6g/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. Vinho encorpado com a presença de taninos suaves que lhe confere volume de boca e a boa acidez torna-o muito equilibrado.

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 madeira de 3 garrafas