



PÊRA-GRAVE RESERVA TINTO 2013									
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	2013								
Clima	Mediterrânico								
Solo	Granítico								
Castas	Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet								
Data de engarrafamento	15 Julho de 2015								
Produção	33100 Garrafas								
Vinificação	Após 2 dias de maceração a frio, para enriquecer em aromas, a fermentação decorreu durante 6 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 maloláctica estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês e americano.								
Análises	<table border="0"> <tr> <td>Teor alcoólico</td> <td>14,50%</td> </tr> <tr> <td>Acidez total</td> <td>5,8 g/L</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,63</td> </tr> <tr> <td>Açúcares Totais</td> <td>0,6 g/L</td> </tr> </table>	Teor alcoólico	14,50%	Acidez total	5,8 g/L	pH	3,63	Açúcares Totais	0,6 g/L
Teor alcoólico	14,50%								
Acidez total	5,8 g/L								
pH	3,63								
Açúcares Totais	0,6 g/L								
Cor	Retinta								
Aroma	Marcado pelos frutos pretos maduros como a ameixa preta, amoras e um toque floral a violetas próprio da Touriga Nacional								
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								