



Pêra-Grave Branco 2018



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 Branco

Ano de colheita 2018

Clima Mediterrânico

Solo Granítico

Castas Arinto, Verdelho e Alvarinho

Data de engarrafamento 18 Fevereiro de 2019

Produção 13330 garrafas

Vinificação Após a prensagem das uvas inteiras o mosto limpo foi fermentado em barricas novas onde estagiou 3 meses com batonage feita duas vezes por semana.

Análises	Teor alcoólico	12,5 %
	Acidez total	5,3 g/L
	PH	3,30
	Açúcares Totais	0,3 g/L

Cor Amarelo cítrico

Aroma Limpo, elegante, marcado pela maçã verde, frutos citrinos e tropicais bem integrados com um toque subtil da barrica.

Paladar Fresco e mineral no ataque, confirma os frutos citrinos e um amanteigado envolvente que dá uma sensação de volume na boca.

Final de prova Complexo com boa persistência no final de prova.

Consumo Imediato, podendo ser guardado 2 anos à temperatura de 17°C.

Gastronomia Servir entre 10°C e 12°C.
Acompanha peixes gordos, assados ou grelhados.

Apresentação Garrafa Bordalesa 0,75 L
Caixa de 6 garrafas