

PÊRA-GRAVE RESERVA TINTO 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 Tinto

Ano de colheita 2018

Clima Mediterrânico

Solo Granítico

Castas Touriga Nacional e Syrah

Produção 3 400 Garrafas

Data de engarrafamento 20 Julho de 2020

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 extracção 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.

Teor alcoólico 14.2%

Acidez total 5.5 g/l

Análises

pH 3,79

Açúcares totais 0.5 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 1.5L

