



PÊRA VELHA GRANDE RESERVA 2017



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 2017

Clima Mediterrânico

Solo Granítico

Castas Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet

Data de engarrafamento 07 Julho 2020

Produção 3 300

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 Depois da fermentação malo-láctica estagiou 24 meses em barricas novas de carvalho francês.

Teor alcoólico 14.5 %

Análises Acidez total 6.0 g/l

pH 3,51

Açúcares totais 1 g/l

Cor Retinta

Aroma Marcado pelos frutos maduros como a ameixa preta, amora, pimenta preta, especiarias e cacau

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

Paladar

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