

## PÊRA-GRAVE

**Branco 2021**



**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** 2021

**Clima** Mediterrânico

**Solo** Granítico

**Castas** Arinto, Verdelho e Alvarinho

**Produção** 17.895 garrafas

**Data de engarrafamento** 24 de Fevereiro 2022

**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.

Teor alcoólico 12,0 %

Acidez total 5,4 g/l

**Análises** pH 3,30

Açúcares Totais 0,3 g/l

**Cor** Amarelo cítrico

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

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

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

**Consumo** Imediato com boa persistência no final da prova.

Servir entre 10°C e 12°C.

**Gastronomia** Acompanha bem entradas, mariscos, peixes e pratos frios.

**Apresentação** Garrafa Bordalesa 0,75 L  
Caixa de 6 garrafas