

PÊRA-GRAVE BRANCO 2022



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, Verdeçlho e Alvarinho

Data de engarrafamento 06 Dezembro 2022

Produção 28 000

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 11 %

Acidez total 5.1 g/l

pH 3.46

Açúcares totais 0.3 g/l

Análises

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 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