

## PÊRA-GRAVE



### Produtor: PêraGrave – Quinta São José de Peramanca

Safra	2014
País	Portugal
Região	Alentejo
Sub-Região	Évora
Volume	750ml
Uvas	Aragonez   Cabernet Sauvignon   Syrah   Alicante Bouschet
Temp. de Serviço	15° – 17°
Álcool	14%

### Opinião dos Especialistas

“Concentração, esta é certamente a palavra-chave deste vinho. Seu nariz denso apresenta notas de frutas vermelhas e negras cozidas combinadas a delicioso aroma de alcaçuz. Em boca, é pleno, cheio, marcado por sabor de cerejas negras, com taninos polidos e bem trabalhados por final de boca bastante longo. Álcool 14%.”

91 PONTOS - REVISTA ADEGA - Degustado em 16/05/2016 por MSL

### Produtor

O Pera Grave está situado na famosa Quinta São José de Peramanca, localizado a 5km de Évora, região mais importante do Alentejo para a produção de vinhos. A Quinta São José de Peramanca é uma propriedade histórica, sua fachada é a mais emblemática e famosa da região. A propriedade possui 34 hectares, dos quais apenas 15,5 hectares são destinados para as vinhas, no restante do espaço fica o casarão onde mora a família Grave, e a histórica Igreja de São José. Dentro da quinta localiza-se também a famosa pedra de granito chamada Pera Manca, formação rochosa típica da região, desde a época romana os arredores de Évora foram considerados como uma das mais importantes regiões produtoras de vinho de qualidade, e popularmente era chamada de “Terras de Peramanca”, dada a abundância destas pedras oscilantes. O nome Peramanca acabou se difundindo por Portugal e pelo mundo, porém é na propriedade do Pera Grave que existe a única Quinta São José de Peramanca onde se encontra a original pedra apelidada de Pera Manca.

### Descrição

O Pera Grave tinto é feito na Quinta São José de Peramanca com as uvas Cabernet Sauvignon, Aragones, Syrah e Alicante Bouchet. A predominância é da Cabernet Sauvignon. Sua produção é inferior a 35mil garrafas, fator fundamental para a alta qualidade deste vinho. Mantendo as características da casa a produção deste vinho é praticamente artesanal, com cuidado e supervisão da família Grave em todas as etapas. O vinho estagia por 12 meses em barricas francesas e americanas de primeiro e segundo uso. Apresenta coloração Rubi, o aroma é denso e rico com notas de frutas vermelhas e negras. No paladar é cheio, com toques de cerejas e chocolate. Os taninos são elegantes e bem trabalhados e o final de boca tem ótima persistência.