

PÊRA-GRAVE BRANCO


Produtor: Pêra Grave - Quinta São José de Peramanca

Safra	2015
País	Portugal
Região	Alentejo
Sub-Região/Apelação	Évora
Volume	750ml
Uvas	Arinto Verdelho Alvarinho
Temp. de Serviço	10° – 12°
Álcool	13%

Opinião dos Especialistas

"Branco elaborado a partir de Arinto, Alvarinho e Verdelho, com fermentação em barricas novas e posterior estágio de 6 a 9 meses em barricas novas e de segundo uso. Mais austero e contido, mostra frutas brancas e de caroço maduras acompanhadas de notas herbáceas e minerais. Chama atenção pela acidez vibrante e pela textura quase cremosa. Estruturado e de bom corpo, tem final médio, com toques salinos. Álcool 13% "

REVISTA ADEGA 89 PONTOS

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 branco é feito na Quinta São José de Peramanca com as uvas Arinto, Alvarinho e Verdelho. É um vinho praticamente artesanal, sua produção é de menos de 12 mil garrafas. É um vinho muito bem feito, único branco da casa então leva todas as atenções e cuidados, toda colheita e seleção das uvas é feita manualmente, são utilizadas apenas na primeira prensagem, passa por envelhecimento em barricas novas e de segundo uso, é feito batonage no estágio em madeira. Todos estes processos seguem os mais elevados padrões de qualidade e exigência. O Pera Grave branco é um vinho bastante gastronômico, devido principalmente a passagem pela madeira é um vinho com ótimo volume de boca, boa acidez e toques amanteigados, tendo assim estrutura para se comportar bem em diversas harmonizações.