

PÊRA-GRAVE RESERVA


Produtor: PêraGrave – Quinta São José de Peramanca

Safra	2013
País	Portugal
Região	Alentejo
Sub-Região	Évora
Volume	750ml
Uvas	Syrah Touriga Nacional Alicante Bouschet
Temp. de Serviço	16° – 18°
Álcool	14,5%

Opinião dos Especialistas

“Sua coloração extremamente concentrada já indica o que se pode esperar deste intenso português. De nariz bastante marcante e flagrante, onde se encontram uma interessante combinação de frutas negras compostadas com notas defumadas e até mesmo um toque de carvão. Na boca, sua entrada é bastante plena, com grande untuosidade, que as poucos vai dando espaço para seus taninos marcantes e um sutil toque adocicado de amoras bem maduras. Álcool 14,5%.”

91 PONTOS - REVISTA ADEGA - Degustado em 13/04/2017 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 Reserva é feito na Quinta São José de Peramanca com as uvas Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouchet. A predominância é da Syrah. 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 faz fermentação malolática e após isto estagia por 18 meses em barricas francesas e americanas de primeiro uso. Apresenta coloração Rubi concentrada, o aroma é denso e complexo com notas de frutas negras e principalmente ameixa. No paladar é rico, com grande volume de boca e untuosidade, apresenta toques de frutas negras e defumado. Os taninos são marcantes e de alta qualidade. O final de boca é muito agradável e persistente. Tem estrutura para aguentar 10 ou mais anos de guarda.