

PÊRA VELHA GRANDE RESERVA



Produtor: PêraGrave – Quinta São José de Peramanca

Safra	2011
País	Portugal
Região	Alentejo
Sub-Região	Évora
Volume	750ml
Uvas	Syrah Alicante Bouschet
Temp. de Serviço	16° – 18°
Álcool	14,5%

Opinião dos Especialistas

“Tinto de pequena produção - apenas 5.139 garrafas - elaborado a partir de Syrah e Alicante Bouschet, com estágio de 24 meses em barricas novas de carvalho francês e americano. Muito complexo, elegante e cheio de fruta, mostra um estilo mais exuberante e maduro, mas com excelente textura de taninos e acidez na medida, que trazem sustentação ao conjunto. Cheio de nuances e camadas, vai se mostrando mais e mais com o passar do tempo na taça. Para beber agora e nos próximos 10 anos. Álcool 14,5%.”

93 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 Velha Grande Reserva é feito na Quinta São José de Peramanca com as uvas Syrah e Alicante Bouchet. A predominância é da Syrah. Sua produção é inferior a 6 mil garrafas, algo raríssimo mesmo nos vinhos de mais alta qualidade. É o melhor vinho feito pela casa, todos esforços são feitos para extrair o máximo de cada uva e de cada etapa do processo produtivo, neste vinho encontra-se a mais alta qualidade que a Quinta São José de Peramanca pode chegar. O vinho faz fermentação malolática e após isto estagia por 24 meses em barricas francesas e americanas de primeiro uso. Apresenta coloração Rubi escura muito concentrada, o aroma é extremamente rico e complexo, cheio de frutas negras, cereja, groselha. Na boca tem excelente textura, com taninos e acidez que comportam perfeitamente toda a potencia que o vinho tem. Recomenda-se decantar antes de consumir, assim o vinho se abrirá melhor mostrando suas diversas camadas de complexidade. Tem estrutura para evoluir muito e pode ser guardado por pelo menos 15 a 20 anos.