

PÊRA DOCE PREMIUM



2021

VINHO TINTO IG ALENTEJO

CASTAS

Trincadeira, Aragonez, Syrah e Alicante Bouschet.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentado em cubas de inox, com estágio de 8 meses em madeira de carvalho francês.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

NOTAS DE PROVA

Aromas e sabores a frutos vermelhos bem maduros, um toque de menta, bem conjugados com os fumados da madeira. Amplo, bem estruturado, envolvente e firme.

A REGIÃO

O Alentejo é a maior região vinícola de Portugal e também uma das mais diversas, contemplando oito sub-regiões: Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos, Évora, Vidigueira, Moura e Granja-Amareleja. Os seus 22 mil hectares de vinha estenderam-se por planícies, colina e serras (S. Mamede, Ossa e Mendro são as principais) e assentam em distintos tipos de solos: argila, calcário, mármore, areias, xisto, granito...

O clima é mediterrâneo continental, com maiores amplitudes térmicas nas regiões interiores, mais próximas da fronteira com Espanha. A vinha alentejana espelha uma grande variedade de castas, com predomínio das brancas Antão Vaz, Roupeiro e Arinto e as tintas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah.

HISTÓRIA

Na casa alentejana da Parras, a Herdade da Candeeira, houve em tempos grande número de árvores de fruto, e entre elas pereiras, que aliás justificavam o antigo nome da propriedade, Herdade das Pereiras. Eram peras sumarentas e doces, amadurecidas pelo sol do Alentejo. O mesmo sol amadurece hoje as uvas que originam os brancos e tintos Pêra Doce, suaves e saborosos como o fruto que lhes deu o nome.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	14 %
Acidez Total	5,5 (+/-0,5)
pH	3,5 (+/-0,5)

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,35
EAN	5600390413678
ITF	15600390413675
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	504
Peso Caixa (Kg)	8,20
Volume Caixa (m3)	0,014
Nº Caixas/Fiada	21
Nº Fiadas	4
Caixas/Paleta	84

Estrada Nacional 8-5 km 2,3
2460 - 526 Maiorga, Alcobça, Portugal
+351 262 503 260 | geral@parras.pt | www.parras.wine


PARRAS
WINES