PÊRA DOCE RESERVA

2020

VINHO TINTO IG ALENTEJO

CASTAS

40% Aragonez, 30% Syrah e 30% Trincadeira.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentado em cubas de inox, com estágio de 3 meses em madeira.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

NOTAS DE PROVA

Aroma profundo com bagas silvestres, vegetal seco, ameixa preta. Na boca sedosa e de taninos maduros surge um toque de baunilha e fumo. Final apimentado e longo.

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, mármores, 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	13,5%
Acidez Total	5,5 (+/-1)
pH	3,5 (+/-0,5)

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,17
EAN	5600390410158
ITF	15600390410155
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Palete	600
Peso Caixa (Kg)	7,02
Volume Caixa (m3)	11,13
Nº Caixas/Fiada	25
Nº Fiadas	4
Caixas/Palete	100

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

PARRAS WINES