

Ficha Técnica

CABERNET SAUVIGNON & TINTA RORIZ TINTO 2010

**História:**

Com uma longa história que remonta ao séc. XVIII, no melhor terroir da região de Lisboa, os vinhos da Quinta do Gradil reflectem a experiência do passado com a tecnologia avançada do presente.

Enólogo:

Engenheiro António Ventura

Castas:

Cabernet Sauvignon e Tinta Roriz

Vinificação:

As uvas foram vindimadas manualmente nas melhores parcelas da Quinta do gradil e totalmente desengaçadas à chegada à adega. Este vinho foi vinificado em pequenas cubas de inox à temperatura de 26°C com prévia maceração pelicular a frio. Terminada a fermentação maloláctica o vinho resultante estagiou em garrafa durante 3 meses antes da sua comercialização no mercado.

**Nota de Prova:**

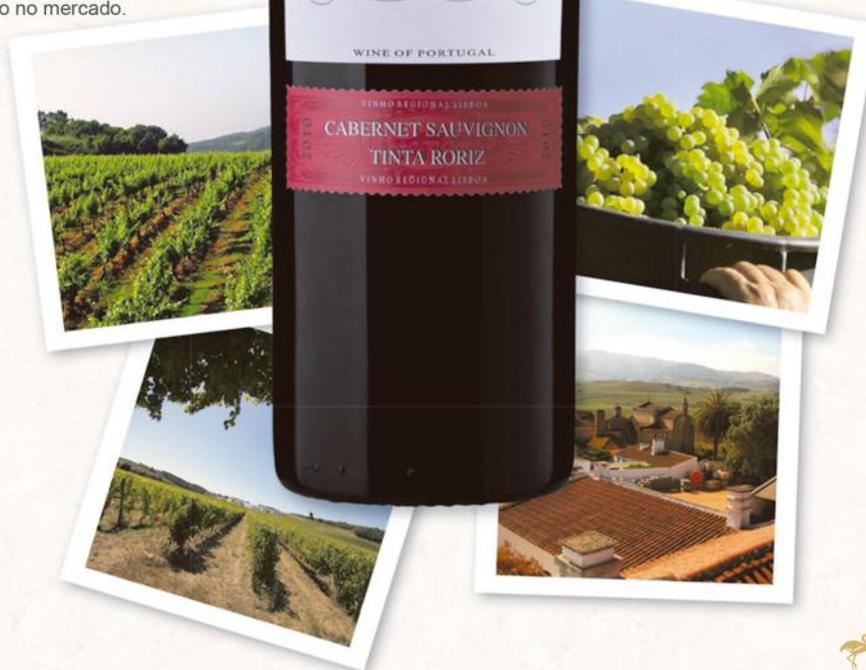
Côr rubi intensa, aromas de bagas de bosque com toque balsâmico e de folha de tabaco. Boca estruturada com taninos vigorosos mas bem integrados, bom balanceamento com final de prova longo e persistente.

Parâmetros Analíticos:

Teor Alcoólico (%): 13,5
Acidez Total (gr/lit): 5,40
pH: 3.65
Açúcares: <7

Sugestões de Consumo:

Excelente acompanhamento para pratos de carne vermelha, assados e barbecue ou ainda com queijos fortes.

**Especificações:**

EAN Garrafa: 5600390413142
ITF Caixa: 15600390413149
Nº GARRAFAS/CAIXA: 6

DIM. GARRAFA (cm): 31,2 x 7,94
PESO GARRAFA (Kg): 1,4
DIM. CAIXA (AxLxC) (cm): 32,5 x 17,0x24,5
PESO CAIXA (Kg): 8,3

Paletização Standard:

Nº FIADAS/PALETE 5
Nº CAIXAS/PALETE 125
PESO PALETE (Kg) 1.058
ALTURA PALETE (cm) 178



**QUINTA
DO GRADIL**

*Safra 2012. Grande Degustação de Vinhos de Portugal,
Trattoria Porcini, 31/08/2014.*