



FICHA DE PRODUTO

**CASTELO DO SULCO RESERVA**

Vinho tinto Regional Lisboa

Colheita 2014

HISTÓRIA

Portugal é rico em histórias de batalhas, aventuras, coragem e paixão. Entre castelos, as uvas que nascem na Quinta do Gradil originam vinhos fantásticos e complementam o leque de encantos desta região.

ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

CASTAS

Touriga Nacional, Syrah & Aragonez

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

VINIFICAÇÃO

As uvas foram seleccionadas e totalmente desengaçadas com a fermentação a ocorrer em pequenas cubas de inox a temperaturas controladas de 24°C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 3 meses.

NOTAS DE PROVA

Aromas de compotas de frutos vermelhos e especiarias. Na boca é macio mas encorpado e tem um final persistente. Com estágio de madeira durante três meses.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Perfeito acompanhamento para grelhados, aves de caça, carnes vermelhas ou queijos de sabor intenso. Aconselha-se consumir à temperatura de 16°.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

- CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN - **MEDALHA DE OURO (2014)**
- THE DECANTER WORLD WINE AWARDS - **MEDALHA DE BRONZE (2014)**
- INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION - **MEDALHA DE BRONZE (2014)**
- PREMIUM SELECT WINE CHALLENGE - **3 ESTRELAS (2013)**
- SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS - **MEDALHA DE OURO (2013)**
- MUNDUS VINI - **MEDALHA DE OURO (2013)**
- DECANTER ASIA WINE AWARDS - **MEDALHA DE BRONZE (2013)**
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE - **MEDALHA DE PRATA (2012)**
- BEST VALUES CHINA - **MEDALHA DE OURO (2012)**
- CHINA WINE AWARDS - **DUPLA MEDALHA DE OURO (2013)**
- VINHOS ENGARRAFADOS DE LISBOA - **MEDALHA DE OURO (2012)**
- WINE ENTHUSIAST - **88 PONTOS (2012)**
- VINALIES INTERNATIONALES - **MEDALHA DE PRATA (2011)**
- DECANTER - **MEDALHA DE BRONZE (2011)**
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE - **MEDALHA DE PRATA (2011)**
- MUNDUS VINI - **MEDALHA DE PRATA (2011)**



Safra 2014. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.