



FICHA DE PRODUTO



QUINTA DO GRADIL SYRAH

Vinho tinto Regional Lisboa

Colheita 2012

HISTÓRIA

Com uma longa história que remonta ao séc. XVIII, num dos melhores *terroir* da região de Lisboa, os vinhos da Quinta do Gradil reflectem a experiência do passado, aliada à tecnologia avançada do presente.

ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

CASTAS

Syrah

TEOR ALCOÓLICO

14%

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente nas melhores parcelas da Quinta do Gradil e totalmente desengaçadas à chegada da 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 durante 8 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

A casta Syrah mostra-se muito expressiva neste vinho, com fruta vermelha bem madura e compotas, num conjunto enriquecido pelas notas de chocolate e eucalipto. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

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



Safra 2013. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.