



FICHA DE PRODUTO



QUINTA DO GRADIL RESERVA

Vinho tinto Regional Lisboa

Colheita 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, aliada à tecnologia avançada do presente.

ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

CASTAS

Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

VINIFICAÇÃO

Efectuada a vindima manualmente e escolha criteriosa das uvas, a fermentação decorreu em pequenas cubas de inox à temperatura de 25°C e após ter completado a fermentação maloláctica estagiou durante 8 meses em barricas novas de carvalho francês. Decorrido o estágio em barrica, o vinho descansou tranquilo durante 24 meses na garrafa.

NOTAS DE PROVA

Na prova revela aromas complexos, onde as notas balsâmicas, de trufas e de frutos do bosque bem maduros são evidentes. Na boca, os taninos mostram-se sedosos e equilibrados, bem integrados na estrutura do vinho, a proporcionarem um final longo e consistente.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Acompanha muito bem carnes grelhadas temperadas e carnes assadas de cabrito e borrego.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

- REVISTA DE VINHOS - *BOA COMPRA* (2015)
- MUNDUS VINI - *MEDALHA DE OURO* (2013)
- CHINA WINE AWARDS - *MEDALHA DE PRATA* (2012)
- MUNDUS VINI - *MEDALHA DE OURO* (2011)
- CONCURSO DE BRUXELAS - *MEDALHA DE PRATA* (2010)



Safra 2010. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.