



FICHA DE PRODUTO



QUINTA DO GRADIL TOURIGA NACIONAL & TANNAT

Vinho tinto Regional Lisboa

Colheita 2009

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

Touriga Nacional & Tannat

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente nas melhores parcelas da Quinta do Gradil totalmente desengaçadas à chegada à adega. Este vinho foi vinificado em pequenas cubas de inox à temperatura de 26°C. Terminada a fermentação malolática, o vinho resultante estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi violácia, aromas a fruta vermelha e ameixas com nuances florais e de tabaco. A *finesse* e elegância da Touriga Nacional encontram o equilíbrio perfeito na estrutura e corpo do Tannat. Excelente acidez com um final longo e complexo.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

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

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

- VINHOS ENGARRAFADOS DE LISBOA – *MEDALHA DE PRATA (2012)*
- MUNDUD VINI - *MEDALHA DE PRATA (2012)*
- 50 GREAT PORTUGUESE WINES IN USA (DOUG FROST 2012)
- DECANTER - *COMMENDED (2011)*



Safra 2009. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.