

MARIA DO CARMO BRUT NATURE

VINHO ESPUMANTE ROSÉ DOC ÓBIDOS

HISTÓRIA

O espumante rosé de Touriga Nacional revelou tanta vitalidade e personalidade que o decidimos homenagear com o nome de Maria do Carmo, a herdeira da Quinta do Gradil que, em meados do século XIX, marcou indelevelmente a história desta propriedade e da região. Dona Maria do Carmo Romeiro da Fonseca nasceu no Sanguinhal em 1829 no seio de uma família intimamente ligada à região e à produção e comércio de vinho. Aos vinte anos, por morte da mãe, herdou a Quinta do Gradil, propriedade que soube aumentar e desenvolver ao longo do tempo. 1854 passa a ser um ano de referência na história desta casa já que marca a sua passagem de Casal para Quinta.

ENOLOGIA

Vera Moreira & António Ventura.

CASTAS

Touriga Nacional.

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

VITICULTURA

Solos de textura franca a argilosa de calcários pardos e vermelhos.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual no início de setembro das uvas escolhidas para a elaboração da base. Ligeira maceração pelicular a frio na prensa pneumática antes da fermentação a 16°C durante 18 dias, com *batonnage* durante 30 dias após fermentação. Espumantização pelo método clássico champanhês.

NOTAS DE PROVA

Elaborado pelo método clássico, com base em Touriga Nacional de cor rosa - salmão exibe bolhas finas e persistentes em harmonia com o elegante bouquet. Na boca revela frescura cremosidade, mineralidade e persistência.



VINHO ESPUMANTE
M A R I A *do* C A R M O
ROSÉ

Quinta do Gradil

Estrada Nacional 115 | 2550 - 073 Vilar | Cadaval, Portugal
T. +351 262 770 000 | E. info@quintadogradil.pt | www.quintadogradil.wine