

## QUINTA DO GRADIL SYRAH

### Vinho Regional Lisboa tinto

Colheita 2015

#### HISTÓRIA

A Quinta do Gradil é uma das mais antigas propriedades da região do Cadaval. Nos seus 120 hectares de vinha, no sopé da serra de Montejuento, encontram-se plantadas variadíssimas castas brancas e tintas.

#### ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

#### CASTAS

Syrah

#### TEOR ALCOÓLICO

14%

#### VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente nas melhores parcelas da Quinta do Gradil totalmente desengaçadas à chegada da adega. Este vinho foi vinificado em pequenas cubas de inox à temperatura de 26°C. Terminada a fermentação malolática, o vinho resultante estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês.

#### NOTAS DE PROVA

Um *Syrah* muito expressivo, de cor retinta e aromas intensos de bagas do bosque, pontuados com notas químicas e um toque de mineralidade. Elegante na boca, revela harmonia entre a fruta e os taninos evidentes mas bem integrados. O final é prolongado e distinto.

#### SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Acompanha carnes de aves e caça, que variam de acordo com a intensidade do sabor. Patos e coelhos selvagens dão-se bem com tintos de intensidade aromática. E combinam, também, com comidas exóticas, pratos bem condimentados, incluindo certos preparados agridoces. Pratos com muitas especiarias.

Aconselha-se o consumo à temperatura de 16°C e em boa companhia.

