

3 PODAS

FICHA DE PRODUTO

VINHO REGIONAL LISBOA

Colheita 2015

HISTÓRIA

Tudo começou com o conceito “Amigos da Quinta do Gradil”, que há alguns anos convida personalidades do mundo da cultura e das artes para conhecer o espaço e os néctares da recém distinguida empresa de vinhos do ano. A admiração de Luís Vieira, Administrador da Quinta do Gradil, pelo trabalho dos então apresentadores do Fora do Cinco, na Antena3, transformou-se numa amizade e entre conversas e brindes surge a ideia de lançar um vinho assinado por este trio. O processo passou pela participação nas vindimas, pela prova de vários aromas e escolha de cada um por uma casta, para que a enóloga Vera Moreira preparasse um blend único.

Mas como tudo isto dá imenso trabalho e não há bom vinho sem um bom nome, foram necessários “cerca de vários almoços”, muitos copos de vinho (bebidos com moderação, claro está), um brinde a cada dois minutos e algumas dores nos músculos faciais para se chegar ao nome: 3 Podas.

ENOLOGIA

Vera Moreira

CASTAS

O 3 Podas nasceu na colheita de 2015 das castas Syrah, Petit Verdot e Tannat, todas estrangeiras, cheias de personalidade e que encontraram condições únicas nos solos da Quinta do Gradil.

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

VINIFICAÇÃO

As uvas foram cuidadosamente seleccionadas e totalmente desengaçadas à chegada à adega. A fermentação decorreu em lagares com pisa robotizada a uma temperatura controlada de 25°C. Após fermentação maloláctica, metade do vinho estagiou em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Um vinho que sabe mesmo a vinho e que não tem cá aromas caprichados a trufas e a frutos do bosque, e que se você souber abrir uma garrafa como deve ser nem sequer vai saber a rolha. Boca cheia e redonda a proporcionar um final longo e persistente (esta parte copiamos dum rótulo de outro vinho). Acompanha bem qualquer tipo de carnes. Aliás, quanto mais beber, mais bonitas e tenras lhe vão parecer as carnes.

