

CASTELO DO SULCO SELEÇÃO DOS ENÓLOGOS RESERVA

Vinho tinto Regional Lisboa

Colheita 2016

HISTÓRIA

Castelo do Sulco surge como resposta a uma tendência cada vez maior para o consumo de vinhos de qualidade por consumidores cada vez mais informados e em busca de propostas com a melhor relação qualidade-preço. A marca da Quinta do Gradil aposta na afirmação dos vinhos de Lisboa, tendo mesmo assumido a assinatura “Lisboa em Garrafa”, como selo de qualidade e reforçando um *hype* que a capital tem vindo a registar internacionalmente.

Este ano nasce uma nova referência dentro da gama Castelo do Sulco, a **Seleção dos Enólogos**, que aparece precisamente no seguimento desta grande aceitação que a marca tem vindo a recolher e também fruto dos prémios nacionais e internacionais que tem angariado. Esta edição surge em menor quantidade que as restantes da gama porque é uma selecção cuidada que os Enólogos da Quinta do Gradil preparam após quatro anos de trabalho com este néctar.

ENOLOGIA

Vera Moreira

CASTAS

Touriga Nacional, Aragonês e Syrah

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

VINIFICAÇÃO

As uvas foram seleccionadas e totalmente desengaçadas com a fermentação a ocorrer em pequenas cubas de inox a temperaturas controladas de 24°C. Este reserva concilia estrutura e elegância num lote das duas mais prestigiadas castas portuguesas com a francesa Syrah. Estágio de seis meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

“Muito equilibrado e bem estruturado. Na prova, o Seleção de Enólogos Reserva, revela aromas de especiarias e frutos do bosque bem maduros. Na boca, os taninos são encorpados mas muito sedosos, proporcionando um final de boca longo e persistente. Uma harmonia de fatores que faz deste néctar a companhia perfeita para um belíssimo jantar gastronómico”

Wine Enthusiast

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Consumir à temperatura de 16°. Na mesa este vinho tinto acompanha muito bem as carnes grelhadas, aves de caça e queijos de sabor intenso

