

## CASTELO DO SULCO RESERVA

### Vinho tinto Regional Lisboa

Colheita 2016

#### HISTÓRIA

Portugal é rico em histórias de batalhas, aventuras, coragem e paixão. Entre castelos, as uvas que nascem na Quinta do Gradil originam vinhos fantásticos e complementam o leque de encantos desta região.

#### ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

#### CASTAS

Touriga Nacional, Syrah & Aragonez

#### 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. Estágio em barricas de carvalho francês durante 3 meses.

#### NOTAS DE PROVA

Aromas de compotas de frutos vermelhos e especiarias. Na boca é macio mas encorpado e tem um final persistente. Com estágio de madeira durante três meses.

#### SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Perfeito acompanhamento para grelhados, aves de caça, carnes vermelhas ou queijos de sabor intenso. Aconselha-se consumir à temperatura de 16°.

#### PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

- CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN - **MEDALHA DE OURO (2016)**
- INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION - **MEDALHA DE BRONZE (2016)**

