

CASTELO DO SULCO

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, Syrah e Petit Verdot

TEOR ALCOÓLICO

13%

VINIFICAÇÃO

Produzido de castas de vinhas instaladas em solos de origem argilosa, em encostas bem drenadas, este vinho foi fermentado em cubas de inox de pequena capacidade à temperatura de 24°C.

NOTAS DE PROVA

Este vinho de cor vermelho cereja, foi feito com as castas Syrah, Touriga Nacional e Petit Verdot. Os aromas são bem definidos, com frutos vermelhos maduros e bagas do bosque em evidência. Muito fresco na boca, com taninos envolventes e firmes. Termina persistente e intenso

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Para acompanhar queijos, pratos de caça, grelhados ou mesmo pratos de peixe bem condimentados. Aconselha-se consumir à temperatura de 16°C.

