

## QUINTA DO GRADIL VIOSINHO

Vinho branco Regional Lisboa

Colheita 2015

### HISTÓRIA

Com uma longa história que remonta ao séc. XVIII, num dos melhores *terroir* da região de Lisboa, os vinhos da Quinta do Gradil reflectem a experiência do passado, aliada à tecnologia avançada do presente.

### ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

### CASTAS

Viosinho

### TEOR ALCOÓLICO

12,5%

### VINIFICAÇÃO

Após vindima manual e prévio desengace, as uvas tiveram algumas horas de maceração pelicular a baixa temperatura, na prensa pneumática. A fermentação decorreu em pequena cuba de inox à temperatura de 16°C, durante 14 dias.

### NOTAS DE PROVA

O Viosinho confere a este vinho de cor citrina aromas muito limpos e elegantes, marcados pelos frutos de polpa branca. A sua forte componente mineral é notória nos aromas e no palato, onde a elegância e o equilíbrio surpreendem. Termina consistente e longo.

### SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Aconselha-se o consumo à temperatura de 10°. Excelente como aperitivo ou a acompanhar aves brancas, peixes grelhados e saladas ricas.

### PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

- ENCONTRO COM O VINHO E SABORES - *PRÉMIO ESCOLHA DA IMPRENSA (2013)*
- ENCONTRO COM O VINHO E SABORES - *PRÉMIO ESCOLHA DA IMPRENSA (2012)*

