

QUINTA DO GRADIL COLHEITA TARDIA

Vinho branco Regional Lisboa

Colheita 2013

HISTÓRIA

A Quinta do Gradil é uma das mais antigas propriedades da região do Cadaval. Nos seus 120 hectares de vinha, no sopé da serra de Montejunto, encontram-se plantadas variadíssimas castas brancas e tintas.

ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

CASTAS

Petit Manseng e Sémillon

TEOR ALCOÓLICO

11,5%

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas no início de Novembro, nas primeiras horas da manhã para manterem a frescura aromática. A fermentação decorreu numa pequena cuba de aço inox à temperatura de 12°C. Decorrida a fermentação, estagiou durante 6 meses numa barrica de carvalho francês de 3.ª utilização, até ser engarrafado. Permaneceu na garrafa, em estágio, durante mais 6 meses, até sair para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Com uma encantadora cor dourada, este vinho surpreende com os seus aromas gulosos, onde facilmente nos envolvemos nas notas de frutos secos, tâmaras e uva passa, harmonizadas por sugestões meladas. Na boca deixamo-nos render pela sua untuosidade, elegância e doçura, tudo em perfeito equilíbrio com a frescura, sempre presente, conferida pelo *terroir* único da Quinta do Gradil.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Experimente-o com entradas baseadas em patés e foie gras. É ainda a companhia perfeita para sobremesas.

