

QUINTA DO GRADIL AGUARDENTE VELHA X.O.

HISTÓRIA

Um tesouro bem guardado numa Quinta que em tempos foi pertença de Sebastião José de Carvalho e Melo, o Marquês de Pombal. A história desta aguardente começa em 1970, com a destilação de vários de castas autóctones da Região de Lisboa em Alambiques “Charentais”. Originários da região de Cognac, em França, este tipo de Alambiques é caracterizado pelo seu lento processo de destilação, típico de nobres destilados de elevadíssima qualidade, sem quaisquer vestígios de impurezas.

ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

TEOR ALCOÓLICO

38%

VINIFICAÇÃO

Após a destilação cuidada, esta aguardente estagiou, esquecida e tranquila, durante mais de 40 anos em tonéis de carvalho Português e Francês.

NOTAS DE PROVA

O prolongado estágio em tonéis conferiu-lhe a cor âmbar dourada. Com notas de frutos secos e especiarias, harmonizadas com a perfeição que só o tempo consegue, aliadas a uma textura aveludada elegante e complexa.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

- MELHOR AGUARDENTE DE PORTUGAL - *REVISTA DE VINHOS* (2014)
- 98/100 PONTOS - *REVISTA ESCANÇÃO* - (2013)

