

QUINTA DO GRADIL CHARDONNAY

Vinho Regional Lisboa branco

Colheita 2015

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

Chardonnay

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

VINIFICAÇÃO

Vinho elaborado a partir de uvas da casta Chardonnay, nas primeiras horas da manhã para manter a frescura aromática. Fermentou 20% do blend em barricas de carvalho francês, durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor citrina a laivos dourados, com aromas de ameixas e outros frutos de polpa amarela, complexados com notas de pólvora seca. Na boca, intensa, a frescura viva encontra-se bem casada com a untuosidade e com o excelente volume deste vinho, que termina com final longo.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Sugerimos o consumo com peixes e frutos do mar, pela sua suavidade e acidez, e ainda, peixes de sabor mais forte, como o salmão. Os mais temperados também são bem acompanhados da casta Chardonnay. Aconselha-se o consumo à temperatura de 10°C e em boa companhia.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

- CHARDONNAY DU MONDE - *MEDALHA DE PRATA (2016)*

