QUINTA DO GRADIL TANNAT

VINHO TINTO REGIONAL LISBOA

HISTÓRIA
Com uma longa história que remonta ao séc. XVIII, no melhor *terroir* da região de Lisboa, os vinhos da Quinta do Gradil refletem a experiência do passado aliada à tecnologia avançada do presente.

ENOLOGIA
Vera Moreira & António Ventura

CASTAS
Tannat

TEOR ALCOÓLICO
14,5%

VITICULTURA
Os solos são de natureza argilosa, com algumas manchas argilo-arenosas e boa drenagem. As largas encostas no sopé da Serra de Montejunto privilegiam de uma excelente exposição solar e a sua proximidade ao Oceano Atlântico confere-lhe uma acidez natural.

VINIFICAÇÃO
As uvas foram vindimadas manualmente nas melhores parcelas da Quinta do Gradil e totalmente desengaçadas à chegada à adega. Este vinho foi vinificado em pequenas cubas de inox à temperatura de 26ºC. Terminada a fermentação malolática, o vinho estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA
Cor rubi violácea, aromas a fruta vermelha e ameixas com nuances florais e de tabaco. A finesse e elegância encontram o equilíbrio perfeito na estrutura e corpo da casta *Tannat*. Excelente acidez com um final longo e complexo.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS
Colheita 2015 | Ouro in Concurso de Vinhos de Lisboa 2017
Colheita 2015 | Ouro in Portugal Wein Trophy 2017
Colheita 2015 | Grande Ouro in Selezione del Sindaco 2017
Colheita 2015 | Prata in Concurso de Vinhos de Portugal 2016
Colheita 2014 | Prata in Challenge International du Vin 2017
Colheita 2014 | Ouro in Mundus Vini 2017
Colheita 2014 | Ouro in Berliner Wein Trophy 2017

Quinta do Gradil
Estrada Nacional 115 | 2550 - 073 Vilar | Cadaval, Portugal
T. +351 262 770 000 | E. info@quintadogradil.pt | www.quintadogradil.wine