QUINTA DO GRADIL RESERVA

VINHO BRANCO 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
Chardonnay & Arinto.

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 melhores uvas foram vindimadas manualmente nas primeiras horas da manhã, durante a segunda semana de Setembro. Após uma prensagem suave, o mosto fermentou em barricas de carvalho francês *Allier* durante 16 dias, seguido de um processo de *battonage sur lies* durante 90 dias.

NOTAS DE PROVA
Estrutura aromática elegante com notas delicadas de frutos citrinos e mineralidade. Complexidade no palato, onde a acidez surge perfeitamente integrada com notas de carvalho francês. Final persistente e uma identidade única.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS
Colheita 2017 | Ouro no Berliner Wein Trophy 2018

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