

QUINTA DO GRADIL RESERVA

Vinho branco Regional Lisboa

Colheita 2014

HISTÓRIA

Com uma longa história que remonta ao séc. XVIII, num dos melhores *terroir* da região de Lisboa, os vinhos da Quinta do Gradil reflectem a experiência do passado, aliada à tecnologia avançada do presente.

ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

CASTAS

Chardonnay e Arinto

TEOR Alcoólico

13%

VINIFICAÇÃO

As melhores uvas de Arinto e Chardonnay 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 *battonagesur lie* 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 em notas de barrica. Final persistente e uma identidade única.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Acompanha muito bem com queijos secos, queijos fortes e pastosos. Complemento óptimo com peixes no forno, e todos os pratos de bacalhau e carnes brancas.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

- MUNDUS VINI - **MEDALHA DE OURO (2016)**
- CONCURSO DE VINHOS DE LISBOA - **MEDALHA DE OURO (2015)**
- PAIXÃO PELO VINHO - OS MELHORES DO ANO – **17,3 PONTOS (2013)**
- CONCURSO DE BRUXELAS – **MEDALHA DE PRATA (2012)**
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE - **COMMENDED (2012)**
- VINHOS ENGARRAFADOS DE LISBOA - **PRATA (2012)**
- WINE ENTHUSIAST - **87 PONTOS (2012)**

