QUINTA DO GRADIL SAUVIGNON BLANC & ARINTO

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
Tiago Correia & António Ventura.

CASTAS
Sauvignon Blanc & Arinto.

TEOR ALCOÓLICO
12,5%

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 colhidas nas primeiras horas da manhã para manter a sua frescura aromática. Após desengace total, foram sujeitas a maceração pelicular durante 4 horas antes de serem prensadas, sempre protegidas de oxidações. A fermentação decorreu em pequenas cubas de inox à temperatura de 16ºC.

NOTAS DE PROVA
Perfil aromático que evidencia o *Sauvignon Blanc*, com notas minerais e de frutos de caroço. Boca equilibrada, onde se destaca uma acidez viva e fresca, bem casada com a estrutura do vinho.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS
Colheita 2016 | Prata no Selection Das Genussmagazin 2017
Colheita 2016 | Ouro no Concurso de Vinhos de Lisboa 2017
Colheita 2016 | Prémio de Excelência no Uva de Ouro 2017
Colheita 2016 | Ouro no Challenge International du Vin 2017
Colheita 2016 | Prata no Mundus Vini 2017
Colheita 2017 | Prata no Concours Mondial Bruxelles 2018
Colheita 2017 | Ouro no Concurso dos Vinhos de Lisboa 2018

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