QUINTA DO GRADIL VIOSINHO

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
Viosinho.

TEOR ALCOÓLICO
13,5%

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
Após vindima manual e prévio desengace, as uvas tiveram algumas horas de maceração pelicular a baixa temperatura, na prensa pneumática. A fermentação decorreu em pequenas cubas de inox à temperatura de 16ºC, durante 14 dias.

NOTAS DE PROVA
O Viosinho confere a este vinho, de cor citrina, aromas muito limpos e elegantes, marcados pelos frutos de polpa branca. A sua forte componente mineral é notória nos aromas e no palato, onde a elegância e o equilíbrio surpreendem. Termina consistente e longo.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS
Colheita 2016 | Ouro no Mundus Vini 2017
Colheita 2016 | Ouro no Challenge International du Vin 2017
Colheita 2016 | "Boa Compra" na Revista de Vinhos 2017
Colheita 2017 | Prata no Concours Mondial Bruxelles 2018

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