

QUINTA DO GRADIL

Vinho Regional Lisboa rosé

Colheita 2015

HISTÓRIA

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

ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

CASTAS

Syrah & Touriga Nacional

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

VINIFICAÇÃO

Elaborado a partir das castas Syrah e Touriga Nacional plantadas em solos de encosta de natureza argilosa e bem drenados. 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 18°C durante 12 dias após maceração pelicular a frio.

NOTAS DE PROVA

Na prova apresenta aromas distintos, com predominância de frutos vermelhos e bagas. Equilibrado na boca, boa untuosidade, acidez viva e fresca bem integrada na estrutura do vinho.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Acompanha muito bem pratos frescos de Verão, sushi e sashimi, e pratos de carnes brancas. Aconselha-se o consumo à temperatura de 8°C.

