

QUINTA DO GRADIL CHARDONNAY



2019

VINHO BRANCO IG LISBOA

CASTAS

100% Chardonnay.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

50% fermentou em barricas de carvalho francês com batonnage semanal e o restante em cubas de aço inox.

ENOLOGIA

Tiago Correia.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina a laivos dourados, com aromas de ameixas e outros frutos de polpa amarela, complexados com notas de pólvora seca. A sua frescura encontra-se bem casada com a untuosidade e volume deste vinho, que termina com final de boca longo.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Harmoniza perfeitamente com todo o tipo de carnes brancas, peixes gordos confeccionados no forno com azeite ou bacalhau com natas.

A REGIÃO

A Indicação Geográfica Lisboa é uma das mais importantes regiões portuguesas, em termos de área de vinha e produção de vinho. Formada por suaves colinas, de relevo pouco acentuado, a IG Lisboa estende-se desde a capital de Portugal para norte, até Pombal, sempre ao longo do litoral, numa faixa que não ultrapassa os 40 km de largura. Região multifacetada, abarca diversas denominações de origem, antigas e modernas, com características distintas entre si. O clima é temperado, de influência atlântica, com Verão relativamente ameno, mais fresco e húmido nas zonas mais próximas do mar, mais quente e seco nas zonas protegidas pela serra de Montejunto.

HISTÓRIA

Rodeada de matas e florestas, a Quinta do Gradil no sec. XVI era habitada por perdizes, lebres, raposas e veados. Esta gama, que expressa a pureza de cada casta, é um tributo à biodiversidade que envolve as vinhas e reafirma o nosso compromisso com o ambiente.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13,5%
Acidez Total	7,6 +/-5
pH	3,17 +/-0,17

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,55
EAN	5600965800940
ITF	15600965800947
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	462
Peso Caixa (Kg)	9,30
Nº Caixas/Fiada	11
Nº Fiadas	7
Caixas/Paleta	77

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

anno
Quinta do
GRADIL
1492