

ESPUMANTES BRUT NATURE

Pela vinha ter sido considerada de “boa ley” e vinhos de “bom lote”, em 1769 a Quinta do Gradil resistiu ao decreto de D.José I, que ordenava o arranque de vinhas em várias regiões de Portugal.

ATÉ SEC.XV

SEC.XVI

SEC.XVII

SEC.XVIII

SEC.XIX

SEC.XX

SEC.XXI

VINHO ESPUMANTE IG LISBOA 2018

CASTAS

50% Arinto e 50% Chardonnay.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima manual no início de Setembro das uvas escolhidas para a elaboração da base. Ligeira maceração pelicular a frio na prensa pneumática antes da fermentação a 16° C durante 18 dias, com batonnage durante 30 dias após fermentação.

Espumantização pelo método clássico champanhês.
O vinho esteve 18 meses de estágio sobre as borras.

NOTAS DE PROVA

Na prova revela uma boa complexidade de aromas, na boca apresenta frescura e acidez, que as castas que lhe deram origem conferem.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Deverá ser servido à temperatura de 8° C como simples aperitivo ou acompanhando entradas de marisco e pratos de leitão ou carnes brancas. Perfeito também fora da refeição nos momentos especiais de comemoração e festa.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12,5%
Acidez Total	7,5 +/- 1
pH	3,3 +/- 0,5

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,58
EAN	5600390413005
ITF	15600390413002
Nº Garrafas/Caixa	3
Nº Garrafas/Paleta	495
Peso Caixa (Kg)	4,74
Nº Caixa/Fiada	11
Nº Fiadas	15
Caixas/Paleta	165

