

# QUINTA DO GRADIL MARIA DO CARMO



## 2017

## VINHO BRANCO IG LISBOA

### CASTAS

Semillon e Alvarinho.

### VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Maceração pré-fermentativa durante 24 horas, seguida de fermentação alcoólica durante 12 dias em cubas de inox à temperatura de 16°C. O estágio decorreu em barricas de carvalho Francês de 225 e 300 litros, durante 24 meses.

### ENOLOGIA

Tiago Correia.

### NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor dourada com nuances esverdeadas. No nariz, em primeiro lugar sobressaem as notas florais, seguidas de notas de damascos,. A madeira dá-se a conhecer pela sua tosta elegante. As características Atlânticas fazem-se sentir na mineralidade que apresenta na boca.

### SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Peixe no forno, caldeirada de peixe e queijos de meia cura.

### 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

Maria do Carmo Romeiro da Fonseca liderou a Quinta do Gradil na segunda metade do séc. XIX, tornou-a numa das mais importantes propriedades da região e construiu o emblemático Palácio amarelo.

### DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	15%
Acidez Total	7,0 +/-1
pH	3,2 +/-0,5

### DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,35
EAN	5600965801145
ITF	5600965801145
Nº Garrafas/Caixa	1
Nº Garrafas/Paleta	297
Peso Caixa (Kg)	14,05
Nº Caixas/Fiada	11
Nº Fiadas	9
Caixas/Paleta	99

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

anno  
*Quinta do*  
**GRADIL**  
1492