



QUINTA DO GRADIL SYRAH

VINHO TINTO 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

CASTAS

Syrah

TEOR ALCOÓLICO

14,0%

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

As uvas foram vindimadas manualmente nas melhores parcelas da Quinta do Gradil totalmente desengaçadas à chegada à adega. Este vinho foi vinificado em pequenas cubas de inox à temperatura de 26°C. Terminada a fermentação malolática, o vinho estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Um *Syrah* muito expressivo de cor retinta e aromas intensos de bagas do bosque, pontuados com notas químicas e um toque de mineralidade. Elegante na boca, revela harmonia entre a fruta e os taninos evidentes mas bem integrados. O final de boca é prolongado e distinto.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

Colheita 2015 | Ouro in Mundus Vini 2017
Colheita 2015 | Ouro in Berliner Wein Trophy 2017
Colheita 2015 | Prata in Challenge International du Vin 2017
Colheita 2015 | Ouro in Selection das GenussMagazin 2017



Quinta do Gradil

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