

QUINTA DO GRADIL COLHEITA TARDIA

VINHO BRANCO 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

Petit Manseng & Sémillon

TEOR ALCOÓLICO

13,0%

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 colhidas no início de Novembro, nas primeiras horas da manhã para manterem a frescura aromática. A fermentação decorreu numa pequena cuba de aço inox à temperatura de 12°C. Estagiou durante 6 meses numa barrica de carvalho francês de 3ª utilização, até ser engarrafado. Permaneceu na garrafa, em estágio, durante mais 6 meses, até sair para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Com uma encantadora cor dourada, este vinho surpreende com os seus aromas gulosos, onde facilmente nos envolvemos nas notas de frutos secos, tâmaras e uva passa, harmonizadas por sugestões meladas. Na boca deixamo-nos render pela sua untuosidade, elegância e doçura, tudo em perfeito equilíbrio com a frescura, sempre presente, conferida pelo *terroir* único da Quinta do Gradil.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

Colheita 2015 | Prata in IWSC 2015



Quinta do Gradil

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