

QUINTA DO GRADIL ESPUMANTE

VINHO ESPUMANTE DOC ÓBIDOS

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 & António Ventura

CASTAS

Chardonnay & *Arinto*

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

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

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.

NOTAS DE PROVA

Na prova, revela uma boa complexidade de aromas, aliados à acidez e frescura naturais das castas que lhe deram origem.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

Colheita 2013 | Os Melhores do Ano 2013 (16,8 pontos) in Revista Paixão Pelo Vinho



Quinta do Gradil

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