



# QUINTA DO GRADIL TANNAT

## 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 & António Ventura

### CASTAS

*Tannat*

### TEOR ALCOÓLICO

14,5%

### 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

As uvas foram vindimadas manualmente nas melhores parcelas da Quinta do Gradil e totalmente desengaçadas à chegada à adega. Este vinho foi vinificado em pequenas cubas de inox à temperatura de 26°C. Terminada a fermentação maloláctica, o vinho estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi violácea, aromas a fruta vermelha e ameixas com nuances florais e de tabaco. A finesse e elegância encontram o equilíbrio perfeito na estrutura e corpo da casta *Tannat*. Excelente acidez com um final longo e complexo.

### PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

Colheita 2015 | Ouro in Concurso de Vinhos de Lisboa 2017  
Colheita 2015 | Ouro in Portugal Wein Trophy 2017  
Colheita 2015 | Grande Ouro in Selezione del Sindaco 2017  
Colheita 2015 | Prata in Concurso de Vinhos de Portugal 2016  
Colheita 2014 | Prata in Challenge International du Vin 2017  
Colheita 2014 | Ouro in Mundus Vini 2017  
Colheita 2014 | Ouro in Berliner Wein Trophy 2017



Quinta do Gradil

Estrada Nacional 115 | 2550 - 073 Vilar | Cadaval, Portugal  
T. +351 262 770 000 | E. [info@quintadogradil.pt](mailto:info@quintadogradil.pt) | [www.quintadogradil.wine](http://www.quintadogradil.wine)