



QUINTA DO GRADIL RESERVA

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

Touriga Nacional, Syrah & Alicante Bouschet

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

Vindima manual e seleção criteriosa das uvas, seguida de fermentação em pequenas cubas de inox à temperatura de 25°C. Estagiou durante 8 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Aromas complexos com notas balsâmicas, de trufas e frutos do bosque bem maduros. Na boca, os taninos mostram-se sedosos e equilibrados, a proporcionarem um final longo e persistente.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

Colheita 2015 | Ouro in Mundus Vini 2017
Colheita 2015 | Ouro in Berliner Wein Trophy 2017
Colheita 2015 | Ouro in Challenge International du Vin 2017
Colheita 2015 | 91 pontos in Wine Enthusiast
Colheita 2015 | Boa Compra in Revista de Vinhos



Quinta do Gradil

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