



QUINTA DO GRADIL CHARDONNAY

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

Chardonnay

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

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

Vinho elaborado a partir de uvas vindimadas nas primeiras horas da manhã para manter a sua frescura aromática. Fermentou 20% do *blend* em barricas de carvalho francês, durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina a laivos dourados, com aromas de ameixas e outros frutos de polpa amarela, complexados com notas de pólvora seca. A sua frescura encontra-se bem casada com a untuosidade e volume deste vinho, que termina com final de boca longo.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

Colheita 2016 | Ouro in Concours Mondial Bruxelles 2017
Colheita 2016 | Prata in Concurso de Vinhos de Lisboa 2017
Colheita 2016 | Commended in Decanter Wine Awards 2016
Colheita 2016 | Prata in Chardonnay du Monde 2016
Colheita 2016 | 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