

MONOCASTAS ARINTO

Rodeada de matas e florestas, a Quinta do Gradil estava no século XVI, cheia de perdizes, lebres, coelhos, raposas e veados. Esta gama de monovarietais é uma homenagem à Biodiversidade e reafirma o nosso compromisso com o ambiente.

ATÉ SEC.XV

SEC.XVI

SEC.XVII

SEC.XVIII

SEC.XIX

SEC.XX

SEC.XXI

VINHO BRANCO IG LISBOA 2020

CASTAS
100% Arinto.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação no Galilleu (depósito de cimento em forma de esfera), sobre borras nas durante 6 meses, sofrendo uma batonnage natural promovida por diferenças de pressão e temperatura.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina, aromas de lima, limão e flor de limoeiro. Um vinho muito fresco e mineral, graças à acidez natural da casta aliada ao clima atlântico da Quinta do Gradil, equilibrada pela estrutura e complexidade deste vinho.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Graças à sua acidez, harmoniza perfeitamente com todo o tipo de pratos gordos, como fritadas de peixe ou sardinha assada.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13,0%
Acidez Total	7,2 (+/- 0,5)
pH	3,2

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,55
EAN	5600965800933
ITF	15600965800930
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	462
Peso Caixa (Kg)	9,30
Nº Caixa/Fiada	11
Nº Fiadas	7
Caixas/Paleta	77

