

RESERVAS

Pela vinha ter sido considerada de “boa ley” e vinhos de “bom lote”, em 1769 a Quinta do Gradil resistiu ao decreto de D. José I, que ordenava o arranque de vinhas em várias regiões de Portugal.

ATÉ SEC.XV

SEC.XVI

SEC.XVII

SEC.XVIII

SEC.XIX

SEC.XX

SEC.XXI

VINHO TINTO IG LISBOA 2017

CASTAS

40% Tannat, 30% Touriga Nacional e 30% Alicante Bouschet.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Efectuada a vindima manualmente e escolha criteriosa das uvas, a fermentação decorreu em pequenas cubas de inox temperatura de 25° C e após ter completado a fermentação maloláctica estagiou durante 18 meses em barricas novas de carvalho francês. Decorrido o estágio em barrica, o vinho descansou tranquilo durante 6 meses na garrafa.

NOTAS DE PROVA

Na prova revela aromas complexos, onde a fruta madura marca presença, como por exemplo mirtilos, notas balsâmicas e algum fumado. Na boca, os taninos mostram-se sedosos e equilibrados, bem integrados na estrutura do vinho, a proporcionarem um final longo e consistente. Um vinho bastante gastronómico onde a frescura Atlântica marca presença.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Carnes maturadas, pratos de caça como por exemplo javali. Guisados de carne onde podemos evidenciar o ensopado de borrego.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	14%
Acidez Total	5,5 +/- 1
pH	3,5 +/- 0,5

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,45
EAN	-
ITF	-
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	462
Peso Caixa (Kg)	8,7
Nº Caixa/Fiada	11
Nº Fiadas	7
Caixas/Paleta	77

