CASTELO DO SULCO RESERVA

VINHO TINTO REGIONAL LISBOA

HISTÓRIA
Castelo do Sulco surge como resposta a uma tendência cada vez maior para o consumo de vinhos de qualidade por consumidores cada vez mais informados e em busca de propostas com a melhor relação qualidade-preço. Nos Estados Unidos da América, a equipa de provas da reputada revista americana Wine Enthusiast, atribuiu três selos Best Buy a três das referências que compõem a gama Castelo do Sulco.

ENOLOGIA
Vera Moreira & António Ventura.

CASTAS
Touriga Nacional, Aragonês, *Syrah* & *Alicante Bouschet*

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
As uvas foram selecionadas e totalmente desengaçadas com a fermentação a ocorrer em pequenas cubas de inox a temperaturas controladas de 24ºC. Estágio em barricas de carvalho francês durante 3 meses.

NOTAS DE PROVA
Aromas de compotas de frutos vermelhos e especiarias. Na boca é macio mas encorpado e tem um final persistente. Com estágio de madeira durante três meses.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS
Colheita 2014 | Bronze in IWSC 2016
Colheita 2014 | Ouro in Challenge International du Vin 2016
Colheita 2014 | Best Buy in Wine Enthusiast 2016
Colheita 2015 | 82 pontos in Slections Mondiales des Vins Canadá 2017

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