CASTELO DO SULCO ESPUMANTE

VINHO ESPUMANTE

HISTÓRIA
No ano de 2016 nasce uma nova referência dentro da gama Castelo do Sulco, a Seleção dos Enólogos, que aparece no seguimento da grande aceitação que a marca tem vindo a recolher e também fruto dos prémios nacionais e internacionais que tem angariado. Esta edição surge em menor quantidade que as restantes da gama porque é uma seleção cuidada que os Enólogos da Quinta do Gradil preparam após quatro anos de trabalho com este néctar.

ENOLOGIA
Vera Moreira & António Ventura.

CASTAS
Arinto & *Chardonnay*

TEOR ALCOÓLICO
12,0%

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 no início de setembro das uvas escolhidas para a elaboração da base. Ligeira maceração pelicular a frio na prensa pneumática antes da fermentação a 16ºC durante 18 dias, com *batonnage* durante 30 dias após fermentação. Espumantização pelo método clássico champanhês.

NOTAS DE PROVA
Vinho de cor citrina, aromas especiados com notas de frutos secos e nuances de ervas aromáticas. A boca é untuosa e bem preenchida com acidez de fino recorte. Cordão persistente de bolha fina.

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