



# MULA VELHA PREMIUM

## VINHO TINTO REGIONAL LISBOA

### HISTÓRIA

Uma homenagem ao que foi considerado como o braço direito do homem na agricultura no passado, a mula. Muito utilizada em tarefas que requeriam força e resistência, tanto como meio de transporte, como na agricultura para lavrar os campos. Descendente do cruzamento entre um burro e uma égua, combinando as melhores características das suas origens: a sobriedade, paciência e o passo seguro do burro, com o vigor e a força da égua.

### ENOLOGIA

Carlos Eduardo

### CASTAS

Syrah, Touriga Nacional & Alicante Bouschet

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram cuidadosamente seleccionadas e totalmente desengaçadas à chegada à adega. A fermentação decorreu lagares com pisa robotizada a uma temperatura controlada de 25°C. Após fermentação maloláctica, metade do vinho estagiou em barricas de carvalho francês e metade em barricas de carvalho americano.

### NOTAS DE PROVA

Vinho com aroma a frutos vermelhos bem maduros e com algumas notas de fumados, próprio de um vinho que estagiou em madeiras de carvalho francês de tosta média. Na boca é macio, encorpado e com final persistente.

### PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

Colheita 2016 | Prémio de Excelência no Concurso Uva de Ouro

Colheita 2017 | Sabor do Ano 2019



**Quinta do Gradil**

Estrada Nacional 115 | 2550 - 073 Vilar | Cadaval, Portugal  
T. +351 262 770 000 | E. [info@quintadogradil.pt](mailto:info@quintadogradil.pt) | [www.quintadogradil.wine](http://www.quintadogradil.wine)