



# MULA VELHA

## VINHO ROSÉ 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

Castelão, Tinta Roriz & Touriga Nacional

### TEOR ALCOÓLICO

12,5%

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram cuidadosamente seleccionadas e totalmente desengaçadas à chegada à adega. A fermentação decorreu em lagares com pisa robotizada a uma temperatura controlada de 25°C.

### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rosada, com aromas de framboesas e morangos. Na boca é bastante fresco e equilibrado, com um final muito agradável e elegante.



**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)