CASTELO DO SULCO SELEÇÃO DOS ENÓLOGOS

VINHO TINTO REGIONAL LISBOA

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
Syrah, *Petit Verdot* & Touriga Nacional

TEOR ALCOÓLICO
13,0%

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
Este vinho foi fermentado em cubas de inox de pequena capacidade à temperatura de 24ºC.

NOTAS DE PROVA
Aromas bem definidos, com frutos vermelhos maduros e bagas do bosque em evidência. Muito fresco na boca, com taninos envolventes e firmes. Termina persistente e intenso.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS
Colheita 2016 | Ouro no Berliner Wein Trophy 2017
Colheita 2016 | Prata no Mundus Vini 2017
Colheita 2016 | Prata no Challenge International du Vin 2017
Colheita 2016 | Prata no Concurso de Vinhos de Lisboa 2017
Colheita 2017 | Prata no Mundus Vini 2018

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