# CASTELO DO SULCO SELEÇÃO DOS ENÓLOGOS RESERVA

## 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

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

**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. Este reserva concilia estrutura e elegância num lote das duas mais prestigiadas castas portuguesas com a francesa *Syrah*.Estágio de seis meses em barricas de carvalho francês.

**NOTAS DE PROVA**
*"Muito equilibrado e bem estruturado. Na prova, o Seleção dos Enólogos Reserva, revela aromas de especiarias e frutos do bosque bem maduros. Na boca, os taninos são encorpados mas muito sedosos, proporcionando um final de boca longo e persistente. Uma harmonia de fatores que faz deste néctar a companhia perfeita para um belíssimo jantar gastronómico"*
Wine Enthusiast

**PRÉMIOS E REFERÊNCIAS**
Colheita 2016 | Ouro in Portugal Wein Trophy

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