CASTELO DO SULCO

VINHO TINTO REGIONAL LISBOA

HISTÓRIA
Castelo do Sulco surge como resposta a uma tendência cada vez maior para o consumo de vinhos de qualidade por consumidores cada vez mais informados e em busca de propostas com a melhor relação qualidade-preço. Nos Estados Unidos da América, a equipa de provas da reputada revista americana Wine Enthusiast, atribuiu três selos Best Buy a três das referências que compõem a gama Castelo do Sulco.

ENOLOGIA
Vera Moreira & António Ventura.

CASTAS
Touriga Nacional, *Syrah* & *Petit Verdot*

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
Cor rubi. Na prova releva aromas de frutos vermelhos com ténues notas de tabaco. Suave e arredondado na boca com acidez equilibrada e taninos maduros e elegantes.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS
Colheita 2014 | Ouro in Challenge International du Vin 2016
Colheita 2015 | Best Buy in Wine Enthusiast 2016
Colheita 2016 | 87 pontos in Mundus Vini 2017
Colheita 2016 | Prata in Selection das Genussmagazin 2017

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