

RESERVAS

Pela vinha ter sido considerada de “boa ley” e vinhos de “bom lote”, em 1769 a Quinta do Gradil resistiu ao decreto de D. José I, que ordenava o arranque de vinhas em várias regiões de Portugal.

ATÉ SEC.XV

SEC.XVI

SEC.XVII

SEC.XVIII

SEC.XIX

SEC.XX

SEC.XXI

VINHO BRANCO IG LISBOA 2018

CASTAS

60% Chardonnay e 40% Arinto.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

40% do lote fermentou em barricas novas e usadas de carvalho francês. O restante fermentou em cubas de inox duração de 14 dias. O vinho fermentado em barrica aí permaneceu durante 7 meses.

NOTAS DE PROVA

Um lote clássico, com os frutos secos e alperce da casta francesa e os apontamentos citrinos de laranja e limão da portuguesa. Corpo cheio, discretos fumados, num conjunto complexo, intenso e persistente, sofisticado e elegante.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Bacalhau, peixes gordos ou de sabor intenso, carnes brancas, queijos.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	14%
Acidez Total	6,0 +/- 1
pH	3,3 +/- 0,5

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,45
EAN	5600390412688
ITF	15600390412685
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	462
Peso Caixa (Kg)	8,7
Nº Caixas/Fiada	11
Nº Fiadas	7
Caixas/Paleta	77

