



MONOCASTAS ARINTO

Rodeada de matas e florestas, a Quinta do Gradil estava no século XVI, cheia de perdizes, lebres, coelhos, raposas e veados. Esta gama de monovarietais é uma homenagem à Biodiversidade e reafirma o nosso compromisso com o ambiente.

ATÉ SEC.XV

SEC.XVI

SEC.XVII

SEC.XVIII

SEC.XIX

SEC.XX

SEC.XXI

VINHO BRANCO IG LISBOA 2022

CASTAS

100% Arinto.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação no Galilleu (depósito de cimento em forma de esfera) sobre borras durante 6 meses, sofrendo uma batonnage natural promovida por diferenças de pressão e temperatura

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina, no nariz revela notas florais de camomila, minerais e aromas cítricos a limão, característicos da casta. Na boca é um vinho jovem, fresco, com notas de limão e acidez vibrante, volume de boca bom e longo.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Graças à sua acidez, harmoniza perfeitamente com todo o tipo de pratos gordos, como fritadas de peixe ou sardinha assada.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13,0%
Acidez Total	6,68 (+/- 0,5)
pH	3,67

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,55
EAN	5600965800933
ITF	15600965800930
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	462
Peso Caixa (Kg)	9,30
Nº Caixa/Fiada	11
Nº Fiadas	7
Caixas/Paleta	77

