

MONOCASTAS CHARDONNAY

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 2023

CASTAS

100% Chardonnay.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

50% fermenta e estagia durante 6 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro anos, com borras totais.

Os outros 50% fermenta e estagia em cubas de inox com as borras totais.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina, no nariz revela notas a melão, ananas e manga, é um vinho floral e fresco. Na boca é um vinho untuoso com fruta fresca, final longo e boa acidez.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Harmoniza perfeitamente com todo o tipo de carnes brancas, peixes gordos confeccionados no forno com azeite ou bacalhau com natas.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13,5%
Acidez Total	6.65 (+/- 0,5)
pH	3.27

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,55
EAN	5600965800940
ITF	15600965800947
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	462
Peso Caixa (Kg)	9,30
Nº Caixa/Fiada	11
Nº Fiadas	7
Caixas/Paleta	77

