



anno
Quinta da
GRADIL
1492

SALTIMBANCOS

Porque os anos não são todos iguais e cada casta reage de forma diferente, cada personagem desta gama de Saltimbancos itinerantes vai aparecendo sempre que se justifique e com novas exibições.

ATÉ SEC.XV

SEC.XVI

SEC.XVII

SEC.XVIII

SEC.XIX

SEC.XX

SEC.XXI

TGLEFM PMQò GE JGQ@M? 0.03

CASTAS

100% Ng lmr L.mgp,

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima manual em caixas de 10 kg, seguida de prensagem suave. Fermentação em inox e estágio sobre borras durante 3 meses, com *bâtonnage*.

NOTAS DE PROVA

Revela uma delicada cor salmão e aromas de pequenos frutos vermelhos, flores finas e um leve toque cítrico. Na boca é fresco, envolvente e harmonioso, com acidez muito fina e um final intenso.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Versátil na harmonização, acompanha na perfeição carpaccio de salmão, canapés de queijo brie, paella ou ceviche. Recomenda-se servir a 10 °C.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13%
Acidez Total	5,5 (+/- 1)
pH	<4

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,56
EAN	5600965804306
ITF	8560096580430
Nº Garrafas/Caixa	3
Nº Garrafas/Paleta	126
Peso Caixa (Kg)	4.68
Nº Caixa/Fiada	7
Nº Fiadas	6
Caixas/Paleta	42



Estrada Nacional 115, 2550 - 073 Vilar, Cadaval, Portugal
+351 262 770 000 | info@quintadogradil.pt

WWW.QUINTADOGRADIL.WINE