



anno
Quinta do
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

VINHO BRANCO IG LISBOA 2024

CASTAS
100% Vital.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima manual, seguida de fermentação com controlo de temperatura a 15°C em cuba de inox. Estágio de 8 meses em pote de barro com bâtonnage sobre borras finas.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina com nuances douradas. Aroma complexo, com notas de mel, amêndoa e frutos de caroço. Na boca, revela-se elegante, amplo e estruturado, com entrada volumosa e ligeiramente cítrica, terminando longo e persistente.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Pratos de peixe requintados com molho cremoso, cozinha asiática, queijos de pasta mole.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12%
Acidez Total	5 (+/- 1)
pH	<4

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,5
EAN	5600965804283
ITF	05600965804283
Nº Garrafas/Caixa	1
Nº Garrafas/Paleta	351
Peso Caixa (Kg)	1,5
Nº Caixa/Fiada	117
Nº Fiadas	3
Caixas/Paleta	351



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

WWW.QUINTADOGRA.DIL.WINE