

Informe-se na Caixa ou ligue 707 24 24 77

Todos os dias 8/22 H

HÁ UM BANCO QUE ESTÁ A AJUDAR A DAR A VOLTA. A CAIXA. COM CERTEZA.

SAIBA MAIS >

TPA VIRTUAL
E CONTACTLESS

Caixa
Empresas



Quinta do Gradil apresenta nova marca

6 de Junho de 2014 por *Hipersuper*



Nasceu uma nova marca de vinho. Chama-se Castelo de Sulco e tem a assinatura da Quinta do Gradil.

A nova marca de vinhos de Lisboa “surge como resposta a uma tendência cada vez maior para o consumo de vinhos de qualidade por consumidores cada vez mais informados e em busca de propostas com a melhor relação qualidade

preço”, explica um comunicado da marca.

Com a assinatura “Lisboa em Garrafa”, a nova gama de entrada da Quinta do Cadaval é “uma marca mais democrática. Uma oferta para jovens, turistas, amantes de boa gastronomia, da movida Lisboaeta, de convívios entre amigos. É um pouco de Lisboa dentro de uma garrafa. É Lisboa em garrafa”.

Conheça as quatro propostas:

Castelo de Sulco branco 2013

O casamento das castas Arinto e Moscatel-graúdo resulta na companhia ideal para mariscos, pratos de peixe e carnes brancas. Um vinho de cor citrina, com intensos aromas de flor de laranjeira e lima e algumas notas de fruta tropical. Muito equilibrado e elegante no palato, com boa acidez. Termina longo e persistente.

Castelo de Sulco rosé 2013

Da combinação das castas Touriga Nacional, Syrah e Tinta Roriz nasce o Castelo de Sulco rosé 2013. Perfeito como aperitivo, para acompanhar saladas, sushi e pratos de peixe, é um vinho de aromas frescos de morangos e framboesas, boa acidez e muito equilibrado. Termina elegante e agradável.

Castelo de Sulco tinto 2012

Produzido a partir das castas Touriga Nacional, Aragonez e Castelão, localizadas em solos de origem argilosa, em encostas bem drenadas, o tinto Castelo de Sulco é um vinho de cor rubi. Relewa aromas de frutos vermelhos com notas de tabaco. Suave e arredondado na boca com acidez equilibrada e taninos maduros e elegantes, é a companhia certa para pratos de caça, grelhados ou mesmo pratos de peixe bem condimentados.

Castelo de Sulco tinto reserva 2012

Para apreciadores de grelhados, aves de caça, carnes vermelhas ou queijos de sabor intenso, Castelo de Sulco tem a proposta reserva 2012. Uma dádiva dos solos, que combina as castas Touriga Nacional, Syrah e Tinta Roriz, e cuja mão humana soube cuidar, oferecendo um estágio de três meses em barricas de carvalho. Destacam-se os aromas de compotas de frutos vermelhos e especiarias. Na boca é macio mas encorpado e tem um final persistente.

Categorias: **Vinhos**

Palavras Chave: *Cadaval, marca, Quinta do Gradil, vinho, vinhos de Lisboa*

0 0 Gosto 2

Notícias relacionadas

- Quinta do Gradil lança novos brancos
- Quinta da Alorna reabre com nova estratégia
- Nova marca de snacks 100% portuguesa
- Novas apostas da Quinta do Monte d'Oiro
- Nova marca de empilhadores em Portugal

Deixar uma resposta

Login Registo

Procurar...



Fórum do CONSUMO

2ª CONFERÊNCIA

INSCRIÇÕES
GRÁTIS

OPINIÃO

7 dicas para alavancar as plataformas de pagamento omnicanal



Sete dicas que prometem ajudar os retalhistas portugueses a alavancar o seu negócio através dos sistemas de

pagamento electrónico

SIGA-NOS NO FACEBOOK



Jornal Hipersuper

Gosto 2.240

Deixar uma resposta

Nome (obrigatório)

Email (não será publicado) (obrigatório)

Website

Enviar comentário