



empresas

Quinta do Gradil Vinhos que marcam

A nova era de enólogos e a reconversão da área vitícola que tem vindo a acontecer na região de Lisboa nos últimos anos fizeram aumentar o nível de qualidade dos vinhos de Lisboa. A Quinta do Gradil acompanhou essa evolução, juntando ao factor qualidade uma gama variada de produtos, boa imagem e forte divulgação.



A região de Lisboa, antigamente chamada Estremadura, tem uma complexidade e diversidade de *terroirs*, sendo por isso uma terra onde abundam os paradoxos. A proximidade do mar contribui para a excelente acidez dos vinhos. A maturação das uvas acaba por ser lenta, o que dá origem a mostos equilibrados. Estes aspectos, associados a uma elevada produtividade por hectare fazem desta uma região muito competitiva, com vinhos de excelente relação qualidade/preço, com uma excelente frescura e fabulosa adaptabilidade gastronómica. São estas as características que beneficiam a Quinta do Gradil, considerada uma das mais antigas do concelho do Cadaval. Desta propriedade de 200 hectares, destacam-se 120 hectares de vinha plantados com castas nacionais e internacionais, a partir das quais se produzem

vários vinhos brancos, tintos e espumantes, bem como aguardente. Do portfólio de produtos da Quinta constam ainda azeites e compotas.

Um dos *ex-libris* da Quinta do Gradil é o seu Palácio Setecentista e uma nobre Capela. A compor a paisagem encontra-se um núcleo habitacional, uma adega e, mais recentemente, o restaurante da Quinta do Gradil que oferece sabores da região. Da história desta propriedade constam nomes como a família do Marquês de Pombal, que a terá adquirido por volta de 1760, sendo que a ligação à vinha e ao vinho é conhecida desde então. Actualmente, uma equipa de enologia experiente e jovem, com os enólogos António Ventura e Vera Moreira, em colaboração com Bento Rogado, o responsável de viticultura, são os responsáveis pela produção dos vinhos da Quinta do Gradil.



Gama de produtos variada

Agama da Quinta do Gradil está estruturada de acordo com a segmentação do mercado. A gama clássica é composta por vinhos bivarietais que produz todos os anos, ou seja, vinhos de maior produção presentes nos mais diversos pontos de venda, do canal Horeca à distribuição moderna. Esta gama inclui um vinho branco, um tinto, um rosé e um espumante. Numa segunda linha, os monovarietais de produção limitada, muitas vezes única, dependendo do ano de colheita. Esta é a gama «Best of the year», exclusiva a restauração e garrafeiras especializadas que permite aos consumidores experimentar o vinho daquela que foi considerada a melhor casta de cada colheita, quer de uvas brancas quer de tintas. Existe ainda lugar para os vinhos Reserva, especialidades produzidas apenas em anos de colheita excecionais. Estes vinhos são direcionados também a garrafeiras especializadas e restaurantes de topo.

O último grande lançamento da Quinta do Gradil foi um colheita tardia, de edição exclusiva e limitada a seiscentas garrafas. Tem uma encantadora cor dourada, aromas gulosos com notas de frutos secos, tâmaras e uva passa. É untuoso, elegante, doce e fresco, um vinho muito equilibrado, elaborado com as castas Petit Manseng e Sémillon. A casta Petit Manseng, típica do sul de França, impressiona pela capacidade de concentração de açúcares nos seus bagos durante a maturação, enquanto mantém uma acidez distinta, fresca esta que acaba por conferir grande longevidade aos vinhos. É uma casta muito

pouco produtiva, mas capaz de produzir néctares inesquecíveis. Sémillon, típica do sudoeste de França, é conhecida pela sua utilização nos famosos vinhos da região de Sauternes. Por ter uma película muito delicada, é bastante suscetível ao ataque de *Botrytis cinerea*, o fungo que origina, quando combinado com condições climáticas muito específicas, a famosa 'podridão nobre'. Consegue equilibrar doçura com acidez como poucas outras. Em meados de 2014, a Quinta do Gradil lançou ainda uma nova marca de vinho chamada Castelo do Sulco, uma nova entrada de gama mais democrática, que aposta na afirmação dos vinhos de Lisboa. A sua assinatura «Lisboa em Garrafa», pretende ser um selo de qualidade, uma oferta para jovens, turistas, amantes de boa gastronomia, da movida Lisboaeta, de convívios entre amigos. Castelo do Sulco apresenta-se com quatro propostas: um branco, um rosé, um tinto e um reserva tinto. *Um Quinta do Gradil para todos os dias.* ■



20 - Quinta do Gradil



Quinta do Gradil