

Quinta do Gradil: Vinhos de Lisboa na montra

URL:

<http://visao.sapo.pt/actualidade/visaose7e/comer-e-beber/2017-06-06-Quinta-do-Gradil-Vinhos-de-Lisboa-na-montra>

Uma empresa jovem e dinâmica recupera património vitivinícola com séculos de tradição e aposta decididamente na relação qualidade/preço. A opinião do crítico gastronómico da VISÃO Se7e, Manuel Gonçalves da Silva, sobre a Quinta do Gradil

A Quinta do Gradil, que se estende por 200 hectares, 120 dos quais plantados com vinha, em área especialmente propícia, quase no sopé da serra de Montejunto, no concelho do Cadaval, tem uma tradição vitivinícola que remonta ao século XVIII, quando era propriedade da família do Marquês de Pombal.

Após vicissitudes várias que a sua longa história regista, em 1999 passou a integrar o Grupo Parras Vinhos, de Luís Vieira, que iniciou de imediato um projeto de reabilitação das vinhas, incluindo a introdução de novas castas. Também chegou uma nova equipa de enologia com experiência e talento, personificados na dupla constituída por António Ventura e Vera Moreira.

Os vinhos brancos, tintos e espumantes que produz, e até o colheita tardia e a aguardente, têm um nível de qualidade assinalável e ganham notoriedade cada vez maior nos mercados nacional e internacional, assumindo um papel relevante na afirmação dos vinhos de Lisboa.

O património da Quinta do Gradil tem outros valores dignos de apreço, como o palácio setecentista, que é o seu ex-líbris, a capela, o núcleo habitacional, a adega, o restaurante (aberto ao público), a produção de azeites e de compotas, e a paisagem circundante, que são motivos de sobra para um passeio e uma visita memoráveis. Que não termina, claro está, sem uma prova dos vinhos da Quinta do Gradil.

Quinta do Gradil Espumante Bruto

Feito de uvas de Chardonnay e Arinto, tem aspeto cristalino, cor citrina muito límpida, aroma frutado e fresco com alguma mineralidade, paladar elegante com boa acidez, num conjunto equilibrado e harmonioso. Só, como aperitivo, ou a acompanhar a refeição cai sempre bem. EUR9,99

Quinta do Gradil Reserva Tinto 2015

Foram escolhidas uvas de Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet para este vinho tinto de cor bastante concentrada, aroma complexo a frutos silvestres maduros com notas balsâmicas, paladar redondo com taninos finos, acidez equilibrada, aliciante frescura e um final longo e consiste. EUR14,90

Quinta do Gradil Sauvignon Blanc & Arinto 2016

A casta Perfil Sauvignon Blanc marca-lhe o perfil aromático, a Arinto empresta-lhe acidez, estrutura e aveludado, que se revelam no paladar fresco e muito equilibrado. Um vinho sedutor. EUR5,99

Manuel Gonçalves da Silva