



Pays Portugal Région : Lisboa

Sous région :

Cépage(s): 100% Syrah

Note de dégustation :

Robe grenat dense et profonde. Nez complexe, dominé par les épices telles que la muscade (macis banda) et les arômes rappellants la garrigue (thym, laurier, sauge). Les fruits noirs sont également évidents au nez et en bouche (cassis, mûres). Au palais, ce vin généreux et tannique possède une finale vive et équilibrée.

Température de service :

Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastonomique :

_

Viandes rosées et rouges tels que des côtes d'agneau au thym, un magret de canard au poivre ou un filet de biche sauce grand veneur. Fromages corses aux herbes du maquis.

Commentaires du sommelier :

La Quinta do Gradil est un domaine privilégié, situé au pied des montagnes de la Serra de Montejunto. Lové au coeur d'une forêt et d'une nature intacte, les vignobles profitent d'une biodiversité exceeptionnelle. La syrah se plait sur ce terroir singulier et exprime des notes de garrigues (thym, sauge) en plus des notes d'épices caractéristiques du cépage.



Puissance











