

# ZÉ DA LEONOR

*“Zé da Leonor”*,

*Agricultor assim conhecido na zona, tendo adquirido a Quinta Nova no início do século passado, começou o projeto que culminou na produção deste vinho. Hoje, passadas quatro gerações, o seu neto e bisnetos recuperaram a Quinta. Plantaram nova vinha, construíram uma adega e produzem agora um vinho com o seu nome – o “Zé da Leonor” – que tal como ele revela o carácter e a forte personalidade que queremos transmitir às próximas gerações.*

## GRANDE ESCOLHA TINTO 2014

País

*Portugal*

Região

*Tejo*

Castas

*Cabernet Sauvignon e Syrah*

Denominação

*Vinho Regional Tejo*

Tipo

*Tinto*

Designação Especial

*Grande Escolha*

Terroir

*Solo franco-arenoso, em encosta voltada a Sul, de invernos rigorosos e verões quentes e secos*

Vindima

*Mecânica*

Vinification

*Pisa em lagar de granito seguida de fermentação em cubas troncocónicas de inox a 25°C*

Estágio

*12 meses em barricas de carvalho francês de 225L*

Produção

*1200 garrafas*

Temperatura de Serviço

*16°C*

Nota de Prova

*Cor granada, nariz complexo com notas de pimenta preta, tabaco e algum mentolado. Boca ampla, estruturada com muita frescura e elegância a prometer uma evolução favorável nos próximos anos*

Sugestão de Acompanhamento

*Pratos fortes de carne com enchidos, como cozido à portuguesa e borrego assado no forno*

Teor de Álcool

*14% vol*

Acidez Total

*6,19 g/l*

Acidez Volátil

*0,63 g/l*

PH

*3,44*

Açúcares Residuais

*2,2 g/l*

Enólogo

*Filipe Sevinate Pinto*

Produtor

*Pedro Rebelo Lopes*

