

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

