

# 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.

## ROSÉ 2017

### País

Portugal

### Região

Tejo

### Castas

Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional

### Denominação

Vinho Regional Tejo

### Tipo

Rosé

### Terroir

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

### Vindima

Manual para caixas de 20 Kg

### Vinificação

Em adega própria. Desengace e esmagamento a baixa temperatura, prensagem suave pelo método de Champagne, fermentação em cuba de inox a 12°C

### Produção

4200 garrafas

### Temperatura de Serviço

Servir a 10°C

### Nota de Prova

Vinho de cor rosada clara, nariz fresco com notas delicadas de rosas e alguns frutos silvestres em baga.

Na boca é um vinho intenso, contudo suave e de acidez crocante

### Sugestão de Acompanhamento

Peixes gordos, choco, ou simplesmente em boa companhia

### Teor de Álcool

13% vol

### Acidez Total

5,59 g/l

### Acidez Volátil

0,34 g/l

### PH

2,94

### Açúcares Residuais

0,6 g/l

### Enólogo

Filipe Sevinate Pinto

### Produtor

Pedro Rebelo Lopes

