

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.

RESERVA TINTO 2016

País

Portugal

Região

Tejo

Castas

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah, Touriga Nacional

Denominação

Vinho Regional Tejo

Tipo

Tinto

Designação Especial

Reserva

Terroir

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

Vindima

Mecânica

Vinificação

Em adega própria. Desengace e esmagamento a baixa temperatura, seguido de fermentação em cuba de inox a 25°C. Parcialmente estagiado em barricas de carvalho francês.

Produção

13900 garrafas

Temperatura de Serviço

Servir a 18°C

Nota de Prova

Vinho de cor granada profunda, nariz expressivo com notas de fruta madura, baumilha e suave resina fresca.

Na boca é um vinho intenso, cheio, com estrutura e acidez a assegurarem uma evolução favorável nos próximos anos

Sugestão de Acompanhamento

Pratos fortes e condimentados de carne e alheira de caça

Teor de Álcool

14% vol

Acidez Total

3,85 g/l

Acidez Volátil

0,62 g/l

PH

3,85

Açúcares Residuais

2,2 g/l

Enólogo

Filipe Sevinate Pinto

Produtor

Pedro Rebelo Lopes

