

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 BRANCO 2018

País

Portugal

Região

Tejo

Castas

Arinto, Gouveio e Viognier

Denominação

Vinho Regional Tejo

Tipo

Branco

Designação Especial

Reserva

Terroir

Solo franco-arenoso com calhau rolado, 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, fermentação em cuba de inox a 12°C

Produção

6780 garrafas

Temperatura de Serviço

Servir a 10°C

Nota de Prova

Vinho de cor citrina, nariz elegante e expressivo, com notas de lima, damasco e algum vegetal fresco. Na boca é amplo, fresco e com final frutado

Sugestão de Acompanhamento

Queijos de pasta mole, peixes gordos e filetes de peixe-espada

Teor de Álcool

13% vol

Acidez Total

5,30 g/l

Acidez Volátil

0,47 g/l

PH

3,39

Açúcares Residuais

0,6 g/l

Enólogo

Filipe Sevinate Pinto

Produtor

Casa Agrícola Rebelo Lopes

