

# 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 2020

### 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

3075 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

6,54 g/l

### Acidez Volátil

0,35 g/l

### PH

3,31

### Açúcares Residuais

0,7 g/l

### Enólogo

Filipe Sevinate Pinto

### Produtor

Casa Agrícola Rebelo Lopes

