

# à moda do ZÉ DA LEONOR

Família Rebelo Lopes

{ QUARTA  GERAÇÃO }

*Do tempo em que não havendo maquinaria para desengasar, a uva seguia directamente da vinha, para o lagar de pedra, onde era pisada, e aí fermentava apenas com as leveduras que a própria vinha lhe emprestava.*

## TINTO 2020

País

*Portugal*

Região

*Tejo*

Castas

*Touriga Nacional; Syrah*

Denominação

*Vinho Regional Tejo*

Tipo

*Tinto*

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. Pisa a pé de cacho inteiro, sem desengasar, seguido de maceração e arranque de fermentação em lagar apenas com leveduras indígenas. Prensagem em prensa hidráulica vertical e encaminhamento para barrica de 500lt usada onde estagiou por 8 meses. Filtração muito suave seguida de engarrafamento.*

Produção

*960 garrafas*

Temperatura de Serviço

*16°C*

Nota de Prova

*Cor granada aberta. Nariz expressivo com notas de tabaco, fruta fresca e ligeiro especiado. Na boca é elegante, com textura e acidez vibrante.*

Sugestão de Acompanhamento

*Vários tipos de queijos ou à refeição com beringela recheada ou outros pratos leves de carne.*

Teor de Álcool

*13% vol*

Acidez Total

*5,17 g/l*

Acidez Volátil

*0,51 g/l*

PH

*3,44*

Açúcares Residuais

*0,6 g/l*

Enólogo

*Filipe Sevinate Pinto*

Produtor

*Casa Agrícola Rebelo Lopes Lda*



 casa agrícola  
**REBELO  
LOPES**

SEDE

Rua General Ferreira Martins,  
Nº10, 8ºB, 1495-137 Algés

ADEGA

Adega da Quinta Nova, Rua do Campo,  
2350-350 Riachos, Torres Novas

[www.casaagricolarebelolopes.pt](http://www.casaagricolarebelolopes.pt) [geral@casaagricolarebelolopes.pt](mailto:geral@casaagricolarebelolopes.pt)