

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.

BRANCO 2020

País

Portugal

Região

Tejo

Castas

Gouveio

Denominação

Vinho Regional Tejo

Tipo

Branco

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

580 garrafas

Temperatura de Serviço

13-14°C

Nota de Prova

Vinho de cor Dourada.

Nariz expressivo com complexidade.

Notas de damasco, mineral, cedro e chocolate branco. Na boca é envolvente, estruturado e com acidez firme.

Sugestão de Acompanhamento

Liga bem com queijos ou à refeição com risotos e algumas carnes brancas.

Teor de Álcool

12,5% vol

Acidez Total

5,77 g/l

Acidez Volátil

0,56 g/l

PH

3,50

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 geral@casaagricolarebelolopes.pt