

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.

GRANDE ESCOLHA BRANCO 2018

País

Portugal

Região

Tejo

Castas

Gouveio

Denominação

Vinho Regional Tejo

Tipo

Branco

Designação Especial

Grande Escolha

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

Fermentação em cubas de inox a 12°C, seguida de final de fermentação em barrica de carvalho francês de 500 L com agitação das borras finas

Estágio

6 meses em barrica de carvalho francês de 500 L

Produção

645 garrafas

Temperatura de Serviço

12-14°C

Nota de Prova

Cor dourada brilhante, nariz complexo com notas de chocolate branco e tosta leve da barrica. Boca larga, estruturada e fresca

Sugestão de Acompanhamento

Perna de pato com risoto cremoso de trufas e Salmão fumado

Teor de Álcool

12,5% vol

Acidez Total

6,32 g/l

Acidez Volátil

0,50 g/l

PH

3,13

Açúcares Residuais

0,6 g/l

Enólogo

Filipe Sevinate Pinto

Produtor

Casa Agrícola Rebelo Lopes

