

# 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

