

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 TINTO 2016

País

Portugal

Região

Tejo

Castas

Cabernet Sauvignon

Denominação

Vinho Regional Tejo

Tipo

Tinto

Designação Especial

Grande Escolha

Terroir

Solo franco-arenoso, em encosta voltada a Sul, de invernos rigorosos e verões quentes e secos

Vindima

Mecânica

Vinification

Pisa em lagar de granito seguida de fermentação em cubas troncocónicas de inox a 25°C

Estágio

12 meses em barricas de carvalho francês de 225L

Produção

1200 garrafas

Temperatura de Serviço

16°C

Nota de Prova

Cor granada, nariz com fruta preta, pimenta e algumas notas complexas de trufas em perfeita harmonia com a tosta de carvalho Francês onde estagiou. Na boca é concentrado, fresco e elegante, com taninos a assegurar uma evolução favorável durante alguns anos.

Sugestão de Acompanhamento

Pratos fortes de carne no forno

Teor de Álcool

14,5% vol

Acidez Total

4,35 g/l

Acidez Volátil

0,74 g/l

PH

3,64

Açúcares Residuais

1,7 g/l

Enólogo

Filipe Sevinate Pinto

Produtor

Casa Agrícola Rebelo Lopes

