

# 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*

