

# À MODA DO ZÉ DA LEONOR

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Filipe Sevinate Pinto

**CASTAS**

Syrah e Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO**

Em adega própria. Pisa a pé de cacho inteiro, sem desengaçar, seguido de maceração e arranque de fermentação em lagar apenas com leveduras indígenas. Prensagem em prensa hidráulica vertical.

**ESTÁGIO**

8 meses em barrica de 500lt usada

**NOTAS DE PROVA**

Cor granada aberta. Nariz expressivo com notas de tabaco, fruta fresca e ligeiro especiado. Na boca é elegante, com textura e acidez vibrante.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Vários tipos de queijo ou à refeição com beringela recheada ou outros pratos leves de carne

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 5,83 g/l | **pH:** 3,75



ZÉ DA  
LEONOR



TEJO