

# À MODA DO ZÉ DA LEONOR

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Filipe Sevinate Pinto

**CASTAS**

Gouveio

**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**

Vinho de cor dourada.

Nariz expressivo com complexidade.

Notas de damasco, mineral, cedro e chocolate branco. Na boca é envolvente, estruturado e com nariz firme

**SERVIR / DESFRUTAR**

Liga bem com queijos ou à refeição com risotos e algumas carnes brancas

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5% | **Acidez Total:** 7,03 g/l | **pH:** 3,23



ZÉ DA  
LEONOR



TEJO