

# ZÉ DA LEONOR GRANDE ESCOLHA

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Filipe Sevinate Pinto

## CASTAS

Gouveio

## O VINHO

“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.

Designação Especial: Grande Escolha

Terroir: Solo franco-arenoso com calhau rolado, em encosta voltada a Sul, de invernos rigorosos e verões quentes e secos

Produção: 600 garrafas

Produtor: Pedro Rebelo Lopes

Sugestão de Acompanhamento: Perna de pato com risoto cremoso de trufas e Salmão fumado

Acidez Volátil: 0,4 g/l

## 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

## NOTAS DE PROVA

Cor dourada brilhante, nariz complexo com notas de chocolate branco e tosta leve da barrica. Boca larga, estruturada e fresca

## SERVIR / DESFRUTAR

12-14°C

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% vol | **Acidez Total:** 5,05 g/l | **pH:** 3,54



ZÉ DA  
LEONOR



TEJO