ZÉ DA LEONOR
RESERVA

REGIÃO | Tejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Filipe Sevinate Pinto

CASTAS
Arinto, Gouveio e Viognier

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

VINIFICAÇÃO
Em adega própria. Desengace e esmagamento a baixa temperatura, fermentação em cuba de inox a 12ºC

NOTAS DE PROVA
Vinho de cor citrina, nariz elegante e expressivo, com notas de lima, damasco e algum vegetal fresco. Na boca é amplo, fresco e com final frutado

SERVIR / DESFRUTAR
Queijos de pasta mole, peixes gordos e filetes de peixe-espada

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13% vol | **Acidez Total:** 5,30 g/l | **pH:** 3,39

ZÉ DA LEONOR

TEJO