

# ZÉ DA LEONOR RESERVA

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Rosé

**ENÓLOGO** | Filipe Sevinate Pinto

## CASTAS

Cabernet Sauvignon, Syrah e Touriga Nacional

## 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, em encosta voltada a Sul, de invernos rigorosos e verões quentes e secos

**Produção:** 200 garrafas

## VINIFICAÇÃO

Em adega própria. Desengace e esmagamento a baixa temperatura, prensagem suave pelo método de Champanhe, fermentação em cuba de inox a 12°C

## NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rosada clara, nariz fresco com notas delicadas de rosas e alguns frutos silvestres em baga. Na boca é um vinho intenso, contudo suave e de acidez crocante

## SERVIR / DESFRUTAR

Peixes gordos, choco, ou simplesmente em boa companhia

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12,5% vol | **Acidez Total:** 5,90 g/l | **pH:** 3,36



ZÉ DA  
LEONOR



TEJO