

# ZÉ DA LEONOR RESERVA

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Filipe Sevinate Pinto

## CASTAS

Alicante Bouschet, 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.

Designação Especial: Reserva

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

Produção: 15000 garrafas

Produtor: Pedro Rebelo Lopes

Sugestão de Acompanhamento: Pratos fortes e condimentados de carne e alheira de caça

Acidez Volátil: 0,57 g/l

## VINIFICAÇÃO

Em adega própria. Desengace e esmagamento a baixa temperatura, corte em lagar de granito seguido de fermentação em cuba de inox a 25°C

## NOTAS DE PROVA

Vinho de cor granada profunda, nariz expressivo com notas de fruta madura, baunilha e suave resina fresca. Na boca é um vinho intenso, cheio, com estrutura e acidez a assegurarem uma evolução favorável nos próximos anos

## SERVIR / DESFRUTAR

Servir a 18°C

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% vol | Acidez Total: 3,85 g/l | pH: 3,85



ZÉ DA  
LEONOR



TEJO