

À MODA DO ZÉ DA LEONOR

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Filipe Sevinate Pinto

CASTAS

Syrah e Touriga Nacional

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

Cor granada aberta. Nariz expressivo com notas de tabaco, fruta fresca e ligeiro especiado. Na boca é elegante, com textura e acidez vibrante.

SERVIR / DESFRUTAR

Vários tipos de queijo ou à refeição com beringela recheada ou outros pratos leves de carne

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,83 g/l | **pH:** 3,75



ZÉ DA
LEONOR



TEJO