

À MODA DO ZÉ DA LEONOR

REGIÃO | Tejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Filipe Sevinate Pinto

CASTAS

Gouveio

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

Vinho de cor dourada.

Nariz expressivo com complexidade.

Notas de damasco, mineral, cedro e chocolate branco. Na boca é envolvente, estruturado e com nariz firme

SERVIR / DESFRUTAR

Liga bem com queijos ou à refeição com risotos e algumas carnes brancas

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 7,03 g/l | **pH:** 3,23



ZÉ DA
LEONOR



TEJO