ZÉ DA LEONOR
GRANDE ESCOLHA

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Filipe Sevinate Pinto

CASTAS
Cabernet Sauvignon e Syrah

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: Grande Escolha

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

Produtor: Pedro Rebelo Lopes

VINIFICAÇÃO
Pisa em lagar de granito seguida de fermentação em cubas troncocónicas de inox a 25ºC

ESTÁGIO
12 meses em barricas de carvalho francês de 225L

NOTAS DE PROVA
Cor granada, nariz complexo com notas de pimenta preta, tabaco e algum mentolado. Boca ampla, estruturada com muita frescura e elegância a prometer uma evolução favorável nos próximos anos

SERVIR / DESFRUTAR
Pratos fortes de carne com enchidos, como cozido à portuguesa e borrego assado no forno

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 14,5% vol | **Acidez Total:** 4,35 g/l | **pH:** 3,64

ZÉ DA LEONOR

TEJO