

# ZÉ DA LEONOR RESERVA

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Filipe Sevinate Pinto

## CASTAS

Arinto, Gouveio e Viognier

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

## VINIFICAÇÃO

Em adega própria. Desengace e esmagamento a baixa temperatura, fermentação em cuba de inox a 12°C

## NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina, nariz elegante e expressivo, com notas de lima, damasco e algum vegetal fresco. Na boca é amplo, fresco e com final frutado

## SERVIR / DESFRUTAR

Queijos de pasta mole, peixes gordos e filetes de peixe-espada

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% vol | **Acidez Total:** 5,30 g/l | **pH:** 3,39



ZÉ DA  
LEONOR



TEJO