

ZÉ DA LEONOR RESERVA

REGIÃO | Tejo

TIPO | Rosé

ENÓLOGO | Filipe Sevinate Pinto

CASTAS

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.

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

Produção: 200 garrafas

VINIFICAÇÃO

Em adega própria. Desengace e esmagamento a baixa temperatura, prensagem suave pelo método de Champanhe, fermentação em cuba de inox a 12°C

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rosada clara, nariz fresco com notas delicadas de rosas e alguns frutos silvestres em baga. Na boca é um vinho intenso, contudo suave e de acidez crocante

SERVIR / DESFRUTAR

Peixes gordos, choco, ou simplesmente em boa companhia

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% vol | **Acidez Total:** 5,90 g/l | **pH:** 3,36



ZÉ DA
LEONOR



TEJO