

# Vinhos com personalidade

A Casa Agrícola Rebelo Lopes, empresa jovem e familiar, é um projeto inserido na Quinta Nova, situada em Riachos, Torres Novas. Iniciado em 2012, este foi o culminar de muitos anos de atividade agrícola, tendo começado pelo bisavô do atual produtor e administrador, Pedro Rebelo Lopes.



O nosso entrevistado começa por nos explicar que a marca com a qual se inserem no mercado – Zé da Leonor – “advém do nome do seu bisavô Zé e a da sua trisavó, Leonor. O seu bisavô era assim conhecido. Como foi ele que comprou a quinta iniciando o projeto e, por ser conhecido na região, achámos que fazia todo o sentido.” Continuando, explica que a Quinta Nova tem uma grande vantagem na produção de vinho por, “no seu interior, ter a adega e a vinha, plantada em 2011. Assim, acabamos por ter os chamados «vinhos de quinta», convivendo no mesmo espaço a adega e a vinha”, acompanhados de perto pelo enólogo Filipe Sevinate Pinto.

O primeiro vinho que produziram, o Reserva Branco de 2013, foi vendido em três meses fruto da sua excelência. Avançaram para o Reserva Tinto de 2013, que ganhou a prata no International Wine Challenge, em Londres, e, só mais tarde, para completar a gama, começaram a produzir os rosés. Na gama de entrada, têm dois vinhos, pensados na exportação e na outra ponta, os Grandes Escolha, topos de gama. Utilizam nos seus vinhos as castas brancas Arinto, Gouveio e Viognier. O seu único monocasta é 100% Gouveio (Grande Escolha branco), por ser uma casta bastante expressiva enquanto está na barrica. Nas castas tintas, predominam o Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Syrah. Na propriedade, a vinha possui 4 hectares de uvas brancas, sendo que as uvas tintas são compradas a uma propriedade próxima, com 6 hectares.

A adega, concluída em 2013, está totalmente preparada para potencialmente produzir cerca de 60 mil litros/ano, refletindo-se

atualmente em cerca de 50 mil garrafas/ano. Toda modernizada em termos de equipamentos em inox, notam-se, em simultâneo, alguns apontamentos tradicionais, como uma antiga prensa vertical, por onde passam todos os seus vinhos tintos. “É uma adega pequena mas completamente equipada para fazer vinhos com qualidade de excelência”, sublinha o produtor que, abordando as características da região do Tejo, revela que muito por influência da Serra D’Aire e do solo com calhau rolado da quinta “é um terroir mineral, estruturado e gastronómico”. Os vinhos Zé da Leonor encontram-se comercialmente na restauração, hotelaria e garrafeiras nacionais, e também no estrangeiro, destacando-se destinos como Holanda e República Checa.

Com cinco anos de atividade, o futuro passa por manter a extrema qualidade aliada ao bom preço, fator preponderante para o administrador. “Queremos crescer sustentadamente, impor a marca em solo português, mantendo o seu fio condutor, e fazendo incursões em feiras no estrangeiro à procura de outros mercados”, conclui.



## ZÉ DA LEONOR

A MARCA DA NOSSA HISTÓRIA

[www.casaagricolarebelolopes.pt](http://www.casaagricolarebelolopes.pt) • [geral@casaagricolarebelolopes.pt](mailto:geral@casaagricolarebelolopes.pt)