



MARCOLINO SEBO

MARCOLINO SEBO Vinhos e Azeites | Wines & Oils

MONTE DA VAQUEIRA



MONTE DA VAQUEIRA

Tinto/Red 2016

Classificação/Classification: Regional Alentejano

Castas/Grapes varieties: Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira

Solo/Soil: Argilo-Xistoso/ Argillaceous-schist

Vinificação/Vinification: Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada, seguida de maceração.

Fermentation in stainless steel vats, with controlled temperature, followed by maceration.

Dados Analíticos/Analytical data:

Álcool/Alcohol (% Vol.) – 13; pH – 3,68

Acidez total/Total acidity (g/l) – 5,0

Açúcares totais/ Total sugars (g/l) – 0,4

Nota de prova/Tasting notes: É um vinho de cor rubi carregado e aroma a fruta madura. Na boca é macio, redondo, encorpado e ligeiramente ácido, sendo generoso no seu conjunto.

Ruby colour wine, with mature fruit aroma. Soft in mouth, bodied, pleasant balance and long finish.

Acompanhamento/Accompaniment: Ideal para grelhados, carnes vermelhas e queijos regionais. *Recommended to accompany grill red meat and traditional cheeses.*

Recomendações/Recommendations: Deve ser servido entre 18-20 °C. *It should be served at 18-20°C.*

Formatos Disponíveis/Available formats:

Garrafas/Bottles: 0,250L, 0,375L e 0,75L.

Embalagens/Packages:

Garrafas/Bottles 0,250L – caixas/cases 24un.

Garrafas/Bottles 0,375L – caixas/cases 12un.

Garrafas/Bottles 0,75L – caixas/cases 6un.

Códigos de barras/Bar code:

Garrafas/Bottles 0,250L – 5602499107045

Garrafas/Bottles 0,375L – 5602499107021

Garrafas/Bottles 0,750L – 5602499107014

ENÓLOGO/Winemaker: Eng.º Jorge Santos