



MARCOLINO SEBO

MARCOLINO SEBO Vinhos e Azeites|Wines & Oils

QP.



QP – ARAGONEZ

Tinto/Red 2013

Classificação/Classification: Colheita Seleccionada – Vinho Regional Alentejano – *Selected Harvest, Regional Alentejano*

Castas/Grapes: 100% Aragonez

Vinificação/Vinification: Segundo o método tradicional de pisa em lagar, com temperatura de fermentação controlada.

According to the traditional method with controlled fermentation temperature.

Envelhecimento/Aging: Estágio de 15 meses em barricas novas de carvalho Francês seguido de 6 meses em garrafa. *Stays 15 months in new french oak barrels and 6 months in bottle.*

Dados Analíticos/Analytical Data:

Álcool/Alcohol (% Vol.) – 15,5

Acidez Total/Total Acidity (g/l) – 5,9

pH – 3,45

Açúcares totais/Total Sugars (g/l) – 0,6

Notas de Prova/Tasting Notes: É um vinho de cor granada com ligeiras nuances acastanhadas, aroma de grande complexidade marcado por frutos vermelhos, geleias, especiarias e baunilha. Na boca é um vinho potente, macio, quente, encorpado, com grande estrutura, taninos firmes arredondados e um final de prova bastante persistente e onde o seu potencial alcoólico não transparece.

It is a garnet colored wine with slight brownish shades, great complexity aroma marked by red fruits, jellies, spices and vanilla. In the mouth is a powerful wine, soft, warm, full-bodied with great structure, with rounded firm tannins and a very persistent taste where its alcoholic potential is not reflected.

Acompanhamento/Accompaniment: Ideal para acompanhar pratos tradicionais, sobremesas e queijos. *Recommended to accompany traditional dishes, desserts, and cheeses*

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

Formatos Disponíveis/Available formats:

Garrafas/Bottles 0,75L.

Códigos de Barras/Bar code:

Garrafas/Bottles 0,750L – 5602499111011

ENÓLOGO: Eng. Jorge Santos