



MARCOLINO SEBO

MARCOLINO SEBO Vinhos e Azeites|Wines & Oils

QP.
Syrah



QP – Syrah 2013

Classificação/Classification: Regional Alentejano

Castas/Grapes varieties: 100% Syrah

Solo/Soil: Argilo-calcário/ *Argillaeous-alcareous*

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

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

Dados Analíticos/Analytical data:

Álcool/Alcohol (% Vol.) – 15; pH – 3,53

Acidez total/Total acidity (g/l) – 5,7

Açúcares totais/ Total sugars (g/l) – 0,8

Nota de prova/Tasting notes: É um vinho de cor vermelha púrpura, aroma complexo a frutos pretos maduros, cacau, especiarias e baunilha. Na boca é um vinho denso, com forte estrutura e com um final de boca bastante persistente.

Envelhecimento/Aging: Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de 6 meses em garrafa.

In french oak barrels for 12 months, followed by 6 months in the wine cellar.

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 /Available formats:

Garrafa/Bottle 0,75L.

Embalagens/Package:

Garrafas 0,75L – caixas/cases 6un

Códigos de Barras/Bar code:

Garrafas/Bottles 0,750L – 5602499131019

ENÓLOGO/Winemaker: Eng.º Jorge Santos