



MARCOLINO SEBO

MARCOLINO SEBO Vinhos e Azeites|Wines & Oils

QP.



QP – TOURIGA NACIONAL 2013

Classificação/Classification: Regional Alentejano

Castas/Grapes varieties: 100% Touriga Nacional

Solo/Soil: Argilo-Xistoso/ Argillaceous-schist

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.) – 14,5; pH – 3,53

Acidez total/Total acidity (g/l) – 5,8

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

Nota de prova/Tasting notes:

É um vinho de cor violeta intensa, aroma elegante de flores e frutos silvestres. Na boca é um vinho redondo, aveludado com taninos finos e persistentes com um final de boca longo.

Violet intense color wine, with a flowers and berries elegant aroma. Round wine, velvety, with fine and persistent tannins, with a long finish.

Envelhecimento/Aging: Estágio de 6 meses em barricas de carvalho Francês.

In french oak barrels for 6 months.

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.

Códigos de Barras/Bar code:

Garrafas/Bottle 0,75L – 5602499130012

ENÓLOGO/Winemaker: Eng.º Jorge Santos