



MARCOLINO SEBO

MARCOLINO SEBO Vinhos e Azeites | Wines & Oils

VISCONDE DE
Borba



FICHA TÉCNICA

VISCONDE DE BORBA Garrafeira 2011

Classificação: Garrafeira - DOC Alentejo

Castas: Aragonez e Alicante Bouschet

Solo: Argilo-calcário

Vinificação: Este vinho nasceu num ano extraordinário e único em que a colheita das uvas foi feita manualmente com muito cuidado e de forma seletiva. Após a colheita, a vinificação foi segundo o método tradicional de pisa em lagar, seguida de um período de maceração.

Envelhecimento: Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês seguido de 14 meses em garrafa.

Dados Analíticos: Álcool (% Vol.) – 16

Acidez Total (g/l) – 6,2

PH – 3,49

Açúcares totais (g/l) – 1,0

Notas de Prova: É um vinho de cor retinta com algumas nuances acastanhadas e aroma intenso e complexo de fruta madura bem casada com a madeira, de onde sobressaem notas de chocolate, passas e especiarias. Na boca é um vinho cheio, macio e aveludado com um final de prova prolongado.

Acompanhamento: Ideal para acompanhar pratos especiais de carne, queijos e sobremesas regionais.

Temperatura e Consumo: Deve ser servido entre 18-20 °C.

Formatos Disponíveis: Garrafas de 0,75L.

Embalagens: Garrafas de 0,75L – Unidade ou caixas de madeira de 3 e 6 unidades.

Códigos de Barras: Garrafas 0,750L –
5602499117013

ENÓLOGO: Eng. Jorge Santos