



# MARCOLINO SEBO

MARCOLINO SEBO Vinhos e Azeites|Wines & Oils

# QP



## QP – COLHEITA SELECIONADA 2015

**Classificação/Classification:** Colheita Seleccionada – Vinho Regional Alentejano

**Castas/Grapesvarieties:** Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet, e Syrah

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

**Vinificação/Vinification:** Colheita e seleção manual das uvas seguida de fermentação em cubas de inox com temperatura controlada e maceração.

*Harvesting and manual selection of grapes followed by fermentation in stainless steel vats with controlled temperature and maceration.*

**Envelhecimento/Aging:** Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho Francês. *In french oak new barrels for 12 months.*

**Dados Analíticos/Analytical data:**

Álcool/Alcohol (% Vol.) – 15; pH – 3,60

Acidez total/Total acidity(g/l) – 5,7

Açúcares totais/ Total sugars (g/l) – 0,7

**Nota de prova/Tasting notes:** É um vinho de cor granada viva, aroma de frutos vermelhos maduros, algum floral e especiarias cedidas pela madeira que lhe confere boa complexidade. Na boca é macio, intenso, encorpado com taninos firmes e redondos, bem estruturado e com um final de prova profundo e persistente. *Dark red and strong colour wine, ripe red fruits, floral and spices aroma. In the mouth is soft, full bodied, intense with strong and round tannins, and a long persistente finish.*

**Acompanhamento/Accompaniment:** Ideal para grelhados e carnes vermelhas. *Ideal for grill red meats.*

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

**Embalagens/Package:**

Garrafas/Bottle 0,75L – caixa/case 6 un

**Códigos de Barras/Bar code:**

Garrafa/Bottle 0,75L – 5602499125018

ENÓLOGO/Winemaker: Eng. Jorge Santos