



**MARCOLINO SEBO**

VINHOS E AZEITES | WINES & OILS

# MONTE DA VAQUEIRA



## MONTE DA VAQUEIRA Branco/White 2025

**Classificação/Classification:** Regional Alentejano

**Castas/Grapes Varieties:** Roupeiro e Antão Vaz

**Solo/Soil:** Argilo-Xistoso/Argillaceous Schist

**Vinificação/Vinification:** Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada, seguida de maceração.  
*Fermentation in stainless steel vats with controlled temperature selection then maceration.*

**Dados Analíticos/Analytical data:**

Álcool/Alcohol (% Vol.) – 12,5; pH – 3,57

Acidez Total/Total Acidity (g/l) – 5,3

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

**Notas de Prova/Tasting Notes:** É um vinho de cor citrina e aroma limpo, ligeiramente frutado. Na boca tem uma ligeira acidez, sendo equilibrado no seu conjunto.

*This is a citrus color wine and clean aroma, slightly fruity. In the mouth it has a slight acidity and is balanced as a whole.*

**Acompanhamento/Accompaniment:** Ideal para acompanhar mariscos, peixes grelhados/assados.  
*Ideal with seafood, grilled/baked fish.*

**Recomendações/Recommendations:** Deve ser servido entre 10 - 12 °C. *Must be served between 10 - 12 °C.*

**Formatos/Available formats:** Gfa/Bottle 0,25L, 0,37L e 0,75L.

**Embalagens/Package:**

Gfa/Bottle 0,25L – cx/case 24un – Paleta/Pallet 77

Gfa/Bottle 0,37L – cx/case 12un – Paleta/Pallet 108

Gfa/Bottle 0,75L – cx/case 6un – Paleta/Pallet 100

**Códigos de Barras/Bar code:**

Garrafas/Bottles 0,25L – 5602499207042

Garrafas/Bottles 0,37L – 5602499207028

Garrafas/Bottles 0,75L – 5602499207011

E: 297 kJ/ 71 kcal / 100 ml

**Enólogo/Winemaker:** Eng.º Jorge Santos