



MARCOLINO SEBO

VINHOS E AZEITES | WINES & OILS



MONTE DA VAQUEIRA Branco/White RESERVA 2024

Classificação/Classification: RESERVA Regional Alentejano

Castas/Grapes varieties: Antão Vaz e Roupeiro.

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

Envelhecimento/Aging: Estágio de 6 meses em barricas de carvalho Francês e Americano.
Aged for 6 months in French and American oak barrels

Dados Analíticos/Analytical data:

Álcool/Alcohol (% Vol.) – 13,5; pH – 3,54

Acidez total/Total acidity(g/l) – 5,1

Açúcares totais/ Total sugars (g/l) – 0,5

Nota de prova/Tasting notes: É um vinho de cor citrina ligeiramente evoluída, aroma floral com um toque de caramelo e baunilha.

Na boca é suave, ligeira acidez, corpo e final de prova prolongado.

From the traditional grape varieties Antão Vaz and Roupeiro, this wine has a slightly evolved citrine, floral aroma with a touch of caramel and vanilla. In the mouth it is smooth, with light acidity, body and a long finish.

Acompanhamento/Accompaniment:

Mariscos e peixes grelhados. *Shellfish and Grilled fishes.*

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

Formatos/Available formats: Gfa/Bottle 0,75L

Embalagens/Package:

Gfa/Bottle 0,75L – cx/case 6un – Paleta/Pallet 99

Códigos de Barras/Barcode:

Garrafas/Bottles 0,75L – 5620249923400

ENÓLOGO/Winemaker: Eng.º Jorge Santos