



# MARCOLINO SEBO

VINHOS E AZEITES | WINES & OILS



## MONTE DA VAQUEIRA Tinto/Red RESERVA 2022

**Classificação/Classification:** RESERVA Regional Alentejano

**Castas/Grapes varieties:** Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Touriga Nacional

**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, followed by maceration.*

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

**Dados Analíticos/Analytical data:**

Álcool/Alcohol (% Vol.) – 14,0; pH – 3,68

Acidez total/Total acidity(g/l) – 5,1

Açúcares totais/ Total sugars (g/l) – 0,8

**Nota de prova/Tasting notes:** É um vinho de cor rubi forte, aroma complexo de frutos vermelhos e especiarias, resultado da madeira onde estagiou. Na boca é macio, encorpado e persistente.  
*Strong ruby colour wine, complex aroma of red fruits and spices, a result of the wood where it aged. In the mouth is smooth, full-bodied, and persistent.*

**Acompanhamento/Accompaniment:**

Ideal para carnes tradicionais, como cozido à portuguesa, cabrito/borrego assado.

*Recommended to accompany traditional red meat dishes.*

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

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

**Embalagens/Package:**

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

**Códigos de Barras/Bar code:**

Garrafas/Bottles 0,75L – 5602499134010

E: 335 kJ / 80 kcal / 100 ml

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