



MARCOLINO SEBO

VINHOS E AZEITES | WINES & OILS

MONTE DA VAQUEIRA



MONTE DA VAQUEIRA Rosado/Rosé 2024

Classificação/Classification: Vinho Regional Alentejano

Castas/Grapes Varieties: Aragonez e Touriga Nacional

Solo/Soil: Argilo-Xistoso/Argillaceous-Schist

Vinificação/Vinification: Pelo processo de “Bica Aberta” com controlo de temperatura.

By the “Bicaaberta” process with controlled temperature.

Dados Analíticos/Analytical Data:

Álcool/Alcohol (% Vol.) – 12,5; pH – 3,67

Acidez Total/ Total Acidity (g/l) – 4,5

Açúcares totais/Total Sugar (g/l) – 0,3

Notas de Prova/Tasting Notes: É um vinho de cor rosada viva, aroma complexo de frutos vermelhos e flores silvestres, sabor frutado, fresco, ligeiramente ácido, encorpado com boa persistência.

This is a lively pink color wine, with complex red fruits and wild fruits aroma, fruity and fresh flavor, slightly acidic, full bodied with good persistence.

Acompanhamento/Accompaniment: Ideal para tomar como aperitivo ou acompanhar alguns grelhados ou mariscos.

Ideal as an appetizer or accompanying some grilled and seafood.

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

Formatos/Available formats: Bottles of 0,75L.

Embalagens/Package:

Bottles of 0,75L – cases 6.

Códigos de Barras/Barcodes:

Garrafa/Bottles 0,750L – 5602499307018

Enólogo/Winemaker: Eng. Jorge Santos