



MARCOLINO SEBO

VINHOS E AZEITES | WINES & OILS

MONTE DA VAQUEIRA



MONTE DA VAQUEIRA Tinto/Red 2024

Classificação/Classification: Regional Alentejano

Castas/Grapes varieties:

Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira

Solo/Soil: Argilo-Xistoso/ Argillaeous-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.

Dados Analíticos/Analytical data:

Álcool/Alcohol (% Vol.) – 13,0; pH – 3,77

Acidez total/Total acidity(g/l) – 5,0

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

Nota de prova/Tasting notes: É um vinho de cor rubi carregado e aroma a fruta madura. Na boca é macio, redondo, encorpado e ligeiramente ácido, sendo generoso no seu conjunto.

Ruby colour wine, with mature fruit aroma. Soft in mouth, bodied, pleasant balance and long finish.

Acompanhamento/Accompaniment: Ideal para grelhados, carnes vermelhas e queijos regionais. *Recommended to accompany grill red meat and traditional cheeses.*

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

Formatos Disponíveis/Availabel formats:

Garrafa/Bottle: 0,25L, 0,37L, 0,75L.

Embalagens/Packages:

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:

Gfa/Bottle 0,25L – 5602499107045

Gfa/Bottle 0,37L – 5602499107021

Gfa/Bottle 0,75L – 5602499107014

E: 310 kJ / 74 kcal / 100 ml

ENÓLOGO/Winemaker: Eng.º Jorge Santos