



MARCOLINO SEBO

VINHOS E AZEITES | WINES & OILS

QUINTA DA
PINHEIRA
ANTÃO VAZ
Superior



QUINTA DA PINHEIRA
Superior –ANTÃO VAZ
2024

Classificação/Classification: Vinho Regional Alentejano Superior

Castas/Grapes: 100%Antão Vaz

Vinificação/Vinification: Colheita e seleção manual das uvas seguida de fermentação em cuba de inox com temperatura controlada e maceração. *Selected hand made harvest followed by fermentation in stainless steel tanks with controlled temperature selection and maceration.*

Envelhecimento/Aging: Permanência de 2/3 meses em garrafa. *Aging 2/3months in bottle.*

Dados Analíticos/Analytical data:

Álcool/Alcohol – 14,5%

Acidez Total/Total Acidity (g/l) – 5,3 pH – 3,49

Açúcares totais/Total Sugars – 0,4

Notas de Prova/Tasting Notes: Vinho de Cor Citrina, aroma complexo de fruta tropical madura, notas cítricas e ligeiro mineral. Na boca é fresco, estruturado com algum ácido, bem equilibrado e persistente. *Citrus colour wine, complex aroma of ripe tropical fruit, citrus notes and light mineral. In the mouth is fresh, structured with some acidity well balanced and persistent.*

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 Disponíveis/Availableformats:

Garrafas/Bottles 0,75L.

Embalagens/Packaging:

Garrafas/Bottles 0,75L – caixas 6/6 Pack

Códigos de Barras/Barcode:

Garrafas/Bottles 0,75L – 5602499232013

E: 343 kJ / 82 kcal / 100 ml

Enólogo/Winemaker: Eng. Jorge Santos