



**MARCOLINO SEBO**

VINHOS E AZEITES | WINES & OILS

QUINTA DA  
**PINHEIRA**  
CHARDONNAY  
*Superior*



QUINTA DA PINHEIRA  
Superior – CHARDONNAY  
2024

**Classificação/Classification:** Vinho Regional Alentejano Premium

**Castas/Grapes Varieties:** 100% Chardonnay

**Solo/Soil:** Argilo-calcário/Argillaceous-Calcareous

**Vinificação/Vinification:** Fermentação em barricas de carvalho francês. Fermentation in french oak barrels.

**Dados Analíticos/Analytical Data:**

Álcool/Alcohol (% Vol.) – 14,5

Acidez Total/Total Acidity (g/l) – 5,7; pH – 3,33

Açúcares totais/Total Sugars (g/l) – 0,9

**Notas de Prova/Tasting Notes:** É um vinho de aspeto límpido e brilhante de cor amarela esverdeada. No aroma surge uma fruta tropical acompanhada de lima, marmelo e frutos secos. Na boca tem boa acidez, é macio, complexo, com notas de caramelo, compota e baunilha, tudo integrado num conjunto fresco e equilibrado.

*It is a clear and bright wine with greenish yellow color. In the aroma comes a tropical fruit with lime quince and nuts. In the mouth have good acidity, its soft, complex with notes of jam and vanilla, all integrated in a cool and balanced set.*

**Acompanhamento/Accompaniment:** Ideal para acompanhar pratos de peixe e marisco. Ideal to accompany fish and shellfish.

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

**Embalagens/Package:**

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

**Códigos de Barras/Bar code:**

Gfa/Bottle 0,75L – 5602499206014

E: 343 kJ / 82 kcal / 100 ml

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