



**MARCOLINO SEBO**

VINHOS E AZEITES | WINES & OILS

QUINTA DA  
**PINHEIRA**  
VINHO REGIONAL ALENTEJANO



**QUINTA DA PINHEIRA**  
**Colheita Seleccionada**  
**2023**

**Classificação/Classification:** Colheita Seleccionada  
Vinho Regional Alentejano

**Castas/Grapesvarieties:** Aragonez, Alicante Bouschet,  
Syrah, Tannat, Touriga Nacional

**Solo/Soil:**Argilo-calcário/Argillaeous-alcareous

**Vinificação/Vinification:** Colheita e seleção manual  
das uvas seguida de fermentação em cubas de inox  
com temperatura controlada e maceração.

*Harvesting and manual selection of grapes followed by  
fermentation in stainless steel vats with controlled  
temperature and maceration.*

**Envelhecimento/Aging:** Estágio de 12 meses em  
barricas novas de carvalho Francês.*In french oak new  
barrels for 12 months.*

**Dados Analíticos/Analytical data:**

Álcool/Alcohol (% Vol.) - 15; pH - 3,68

Acidez total/Total acidity(g/l) - 5,6

Açúcares totais/ Total sugars (g/l) - 1,4

**Nota de prova/Tasting notes:** É um vinho de cor  
granada viva, aroma de frutos vermelhos maduros,  
algum floral e especiarias cedidas pela madeira que  
lhe confere boa complexidade. Na boca é macio,  
intenso, encorpado com taninos firmes e redondos,  
bem estruturado e com um final de prova profundo e  
persistente. *Darkred and strong colourwine, ripe red  
fruits, floral and spices aroma. In the mouth is soft,  
fullbodied, intense with strong and round tannins, and  
a long persistente finish.*

**Acompanhamento/Accompaniment:** Ideal para  
grelhados e carnes vermelhas. *Ideal for grillred meats.*

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

**Embalagens/Package:**

Garrafas/Bottle 0,75L - caixa/case 6 un

**Códigos de Barras/Bar code:**

Garrafa/Bottle 0,75L - 5602499125018

E: 356 kJ / 85 kcal / 100 ml

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