



**MARCOLINO SEBO**

VINHOS E AZEITES | WINES & OILS

QUINTA DA  
**PINHEIRA**  
**SYRAH**  
*Superior*



QUINTA DA PINHEIRA  
Superior - SYRAH  
2022

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

**Castas/Grapes varieties:** 100% Syrah

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

**Vinificação/Vinification:** Segundo o método tradicional de pisa em lagar, com temperatura de fermentação controlada.

*According to the traditional method on wine press, with controlled fermentation temperature in stainless steel vats, followed by maceration.*

**Envelhecimento/Aging:** Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de 6 meses em garrafa.  
*In french oak barrels for 12 months, followed by 6 months in the wine cellar.*

**Dados Analíticos/Analytical data:**

Álcool/Alcohol (% Vol.) - 15,5; pH - 3,60

Acidez total/Total acidity (g/l) - 5,3

Açúcares totais/ Total sugars (g/l) - 0,9

**Nota de prova/Tasting notes:** É um vinho de cor vermelha púrpura, aroma complexo a frutos pretos maduros, cacau, especiarias e baunilha. Na boca é um vinho denso, com forte estrutura e com um final de boca bastante persistente.

*Red-purple color wine, with a black fruits and complex aroma, spices and touches of cocoa and vanilla. It's a dense wine of strong structure and soft, round tannins, with a long after-taste.*

**Acompanhamento/Accompaniment:** Ideal para acompanhar pratos tradicionais, sobremesas e queijos.  
*Recommended to accompany traditional dishes, desserts, and cheeses.*

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

**Embalagens/Package:**

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

**Códigos de Barras/Bar code:**

Garrafas/Bottle 0,75L - 5602499131019

E: 368 kJ / 88 kcal / 100 ml

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