



**MARCOLINO SEBO**

VINHOS E AZEITES | WINES & OILS

# QUINTA DA PINHEIRA



## QUINTA DA PINHEIRA 2021

**Classificação/Classification:** Alentejo – DOC

**Castas/Grapes Varieties:** Aragonez, Trincadeira Alicante Bouschet e Alfrocheiro.

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

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

*Selected handmade harvest followed by fermentation in stainless steel vats with controlled temperature selection and maceration.*

**Envelhecimento/Aging:** Estágio de 6 meses em barricas novas de carvalho Francês seguido de 3 meses em garrafa na cave da adega.

*Aging 6 months in new french oak barrels, followed by 3 months in the bottle in the wine cellar.*

**Dados analíticos/Analytical data:**

Álcool/Alcohol (% Vol.) – 14,5; pH – 3,80

Acidez total/Total acidity (g/l) – 4,9

Açúcares totais/Total sugar (g/l) – 0,7

**Notas de prova/Tasting Notes:** É um vinho de cor granada com nuances acastanhadas, aroma a fruto maduro com notas de baunilha e passas. Na boca é macio, aveludado, encorpado, complexo, apresentando ligeira acidez e taninos nobres com final de boca prolongado.

*This wine shows a limpid aspect, dark red colour with brown nuances. Ripe fruit aroma, vanilla and raisin sensation. On the palate, soft, velvety, full-bodied, complex with correct acidity and showing the noble tannins, with a pleasant balance.*

**Acompanhamento/Accompaniment:**

Ideal para acompanhar grelhados e carnes vermelhas.  
*Ideal with grilled and red meats.*

**Recomendações/Recommendations:**

Servir entre 16-18°C.

Must be served between 16-18 °C.

**Embalagens/Package:** 0,75L – 6x750ml

**Cód Barras/Barcodes:** 5602499106017

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