



**MARCOLINO SEBO**

VINHOS E AZEITES | WINES & OILS

QUINTA DA  
**PINHEIRA**  
**TOURIGA NACIONAL**  
*Superior*



QUINTA DA PINHEIRA  
Superior – TOURIGA NACIONAL  
2021

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

**Castas/Grapes varieties:** 100% Touriga Nacional

**Solo/Soil:** Argilo-Xistoso/ Argillaeous-schist

**Vinificação/Vinification:** Segundo o método tradicional em cuba, 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 6 meses em barricas de carvalho Francês.  
*In french oak barrels for 6 months.*

**Dados Analíticos/Analytical data:**  
Álcool/Alcohol (% Vol.) – 15,5; pH – 3,88  
Acidez total/Total acidity(g/l) – 5,0  
Açúcares totais/ Total sugars (g/l) – 0,6

**Nota de prova/Tasting notes:**  
É um vinho de cor violeta intensa, aroma elegante de flores e frutos silvestres. Na boca é um vinho redondo, aveludado com taninos finos e persistentes com um final de boca longo.  
*Violet intense color wine, with a flowers and berries elegant aroma. Results a round wine, velvety, with fine and persistent tannins, with a long finish.*

**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 – Palete/Pallet 99

**Códigos de Barras/Bar code:**  
Garrafas/Bottle 0,75L – 5602499130012

E: 368 kJ / 88 kcal / 100 ml

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