



MARCOLINO SEBO

VINHOS E AZEITES | WINES & OILS

VISCONDE D

Borba



VISCONDE DE BORBA Branco/White 2025

Classificação/Classification: Alentejo DOC Controlled Origin Denomination.

Castas/Grapes Varieties: Antão Vaz, Roupeiro.

Vinificação/Vinification: Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada, seguida de maceração em cubas de inox.

Fermentation in stainless steel vats with controlled temperature, followed by maceration in stainless steel vats.

Dados Analíticos/Analytical data:

Álcool/Alcohol (% Vol.) – 13,0

Acidez Total/Total acidity (g/l) – 5,3

pH – 3,58

Açúcares totais/Total sugar (g/l) – 0,4

Notas de Prova/Tasting notes: É um vinho de cor citrina, aroma fino a fruta tropical, lima e pêra. Na boca é macio, com ligeiro corpo e alguma acidez que lhe confere boa frescura, equilíbrio e persistência.

It's a citrus color wine, fine tropical fruit aroma, lime and pear. In the mouth is soft, with light body and some acidity that gives it good freshness, balance and persistence.

Acompanhamento/Accompaniment:

Ideal para acompanhar peixes grelhados e mariscos.
Ideal with grilled fish and seafood.

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

Formatos Disponíveis/Available formats:

Garrafa/Bottle: 0,37L, 0,75L

Embalagens/Packages:

Gfa/Bottle 0,37L – cx/case 12un – Palete/Pallet 108

Gfa/Bottle 0,75L – cx/case 6un – Palete/Pallet 100

Códigos de Barras/Bar code:

Gfa/Bottle 0,37L – 5602499201026

Gfa/Bottle 0,75L – 5602499201019

E: 310 kJ/ 74 kcal / 100 ml

Enólogo/Winemaker: Eng.º Jorge Santos