



MARCOLINO SEBO

VINHOS E AZEITES | WINES & OILS

VISCONDE D

Borba

GARRAFEIRA



VISCONDE DE BORBA

Tinto/Red - GARRAFEIRA 2020

Edição Limitada/Limited Edition
6854 Garrafas/Bottles

Classificação/Classification: Garrafeira DOC Alentejo
Alentejo – Contolled Origin Denomination

Castas/Grapes Varieties: Aragonez Alicante Bouschet

Solo/Soil: Argilo-calcário

Vinificação/Vinification: Este vinho nasceu num ano extraordinário e único em que a colheita das uvas foi feita manualmente com muito cuidado e de forma seletiva. Após a colheita, a vinificação foi segundo o método tradicional de pisa em lagar, seguida de um período de maceração. *This wine was born in an extraordinary and unique year in which the grapes were harvested by hand with great care and selectively. After the harvest, vinification was carried out according to the traditional method of treading in a wine press, followed by a period of maceration.*

Envelhecimento/Aging: Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês seguido de 12 meses em garrafa. *Aged for 12 months in French oak barrels followed by 12 months in the bottle.*

Dados Analíticos/Analytical data:

Álcool/Alcohol (% Vol.) – 16,0; pH – 3,50

Acidez total/Total acidity(g/l) – 6,0

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

Notas de Prova/Tasting Notes: É um vinho de cor retinta com algumas nuances acastanhadas e aroma intenso e complexo de fruta madura bem casada com a madeira, de onde sobressaem notas de chocolate, passas e especiarias. Na boca é um vinho cheio, macio e aveludado com um final de prova prolongado. *It is a dark-coloured wine with some brownish nuances and an intense and complex aroma of ripe fruit well combined with wood, from which notes of chocolate, raisins and spices stand out. In the mouth it is a full, smooth and velvety wine with a prolonged aftertaste.*

Acompanhamento/Accompaniment: Ideal para acompanhar pratos especiais de carne, queijos e sobremesas regionais. *Ideal to accompany special meat dishes, cheeses and regional desserts.*

Recomendações/Recommendations: Servir entre 18-20°C. *Must be served between 18-20 °C.*

Formatos/Available formats: Gfa/Bottle 0,75L.

Código de Barras/Bar codes:

Gfa/Bottle 0,75L – 5602499117013

Enólogo/Winemaker: Eng.º Jorge Santos