



MARCOLINO SEBO

VINHOS E AZEITES | WINES & OILS

VISCONDE D
Borba



VISCONDE DE BORBA
Tinto/Red
RESERVA 2021

Classificação/Classification: DOC Alentejo RESERVA Alentejo Reserve

Castas/Grapes Varieties: Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Tinta Caiada

Solo/Soil: Argilo-calcário/Argillaceous-Calcareous

Vinificação/Vinification: Segundo o método tradicional de pisa em lagar, com temperatura de fermentação controlada. *By the traditional method of treading in place with controlled fermentation temperature.*

Envelhecimento/Aging: Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês e Americano seguido de permanência em garrafa. *Aging 12 months in french oak barrels followed by remaining in the bottle.*

Dados Analíticos/Analytical Data:

Álcool/Alcohol (% Vol.) – 15,5%

Acidez Total/Total Acidity (g/l) – 5,4

pH – 3,65

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

Notas de Prova/Tasting Notes: É um vinho de cor granada intensa ligeiramente evoluída, aroma complexo de fruta madura, notas de compota, ameixa e baunilha. Na boca é um vinho cheio, encorpado, macio, com taninos firmes e redondo, e com um final de prova bastante persistente. *It's a slightly evolved intense garnet colour wine with complex aroma of ripe fruit ,jam, plums and vanilla. In the mouth is a full wine, full-bodied, soft, with round and firm tannins with a very persistent final.*

Acompanhamento/Accompaniment: Pratos tradicionais, sobremesas e queijos. *Traditional food, deserts and cheeses.*

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

Formatos Disponíveis/Available formats:

Garrafa/Bottle 0,75L.

Embalagens/Package:

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

Códigos de Barras/Bar code:

Gfa/Bottle 0,75L – 5602499115019

E: 368 kJ/ 88 kcal / 100 ml

ENÓLOGO/Winemaker: Eng.º Jorge Santos