



Marcelino Sêbo



FICHA TÉCNICA

Visconde de Borba

Região: Alentejo

Region: Alentejo

Tipo: Tinto

Type: Red

Classificação: Alentejo – Denominação de Origem Controlada

Classification: Alentejo – Denomination Origin Controlled

Castas: Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet

Grapes Varieties: Aragonês, Trincadeira and Alicante Bouschet

Álcool: 13,5% vol.

Alcohol: 13,5% vol.

Vinificação:

Colheita e selecção manual das uvas seguida de fermentação em cuba de inox com temperatura controlada e maceração.

Vinification:

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

Envelhecimento:

Durante 2/3 meses em garrafa

Matured:

During 2/3 months in bottle

Notas de Prova:

Vinho de cor granada, aroma fino e elegante onde sobressaem frutos vermelhos e silvestres e algum floral. Na boca é macio, redondo, encorpado, com uma ligeira acidez a equilibrar o conjunto. Boa persistência final.

Tasting Notes:

Deep red wine, elegant and smooth aroma of raspberry fruit and floral notes. Soft in mouth, full bodied character showing a balanced acidity. Smooth finish.

Sugestões:

Deve ser servido a uma temperatura de 16-18°C. Ideal para acompanhar grelhados, carnes vermelhas.

Suggestions:

It should be served at 16-18°C. Recommended to accompany grill and meat meats.

Enólogo: Eng^o Jorge Santos

Oenologist: Eng^o Jorge Santos



Marcelino Sêbo