



Marcelino Sêbo



FICHA TÉCNICA

## Visconde de Borba Garrafeira

Garrafas Numeradas- Edição Limitada: 5 476 Garrafas  
Numbered bottles - Limited Edition: 5 476 Bottles

Região: Alentejo  
Region: Alentejo

Tipo: Tinto 2006  
Type: Red 2006

Classificação: Garrafeira - Alentejo – Denominação de Origem Controlada  
Classification: Alentejo – Denomination Origin Controlled

Castas: Castelão, Alicante Bouschet e Aragonez  
Grapes: Castelão, Alicante Bouschet and Aragonez

### Vinificação:

Este vinho nasceu num ano extraordinário e único em que a colheita das uvas foi feita manualmente com muito cuidado e de forma selectiva. Após a colheita a vinificação foi segundo o método tradicional de pisa em lagar, seguida de um período de maceração.

### Vinification:

From the perfect combination of the manual harvesting of the grapes, to the fermentation according to the traditional pressing method.

### Envelhecimento:

12 meses em barrica de carvalho francês e depois 14 meses em garrafa.

### Matured:

In French oak barrels oak barrels for 12 months and then 14 months in bottle.

### Notas de Prova:

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.

### Tasting Notes:

Dark ruby color, with some brown “nuances” complex and intense aroma. Well married with the wood, standing out chocolate, raisins and spices flavours. Full body, soft and velvety wine.

### Sugestões:

Deve ser servido a uma temperatura de 18-20°C. Ideal para acompanhar queijos e sobremesas regionais e pratos especiais de carne.

### Suggestions:

Should be served at a temperature of 18-20°C

Enólogo: Engº Jorge Santos

Oenologist: Engº Jorge Santos



Marcelino Sêbo