



Quinta  
Ferreira  
de Baixo



#### Notas de Prova *Tasting Notes*

De cor rubi brilhante e de concentração média o Marco 3 Pombalino tinto 2021, mostra-se muito equilibrado. No aroma é ainda muito jovem, com notas de grafite, frutos silvestres e alguma ameixa preta, aliada à complexidade da madeira. Um perfil fino e bastante fresco na boca com algum nervo e complexidade, com um final de boca bastante prazeroso. Certamente irá evoluir muito bem na garrafa.

With a bright ruby colour and medium concentration, Marco 3

*Pombalino Tinto 2021 presents itself as a well-balanced wine. On the nose, it is still very youthful, displaying notes of graphite, wild berries, and black plum, complemented by the complexity of oak ageing. On the palate, it offers a refined and fresh profile, with lively energy and depth, leading to a pleasantly lingering finish. This wine has great ageing potential and will evolve beautifully in the bottle.*

*marco 3 pombalino*  
1758

## TINTO DOC 2021

TOURIGA NACIONAL | TOURIGA FRANCA | TINTA RORIZ

#### Vinificação *Vinification*

A vindima de 2021 começou dia 15 de Setembro, com ótimos indicadores, mostos com acidez elevada, teor alcoólico adequado, película bastante rija, originando vinhos, tintos bastante equilibrados. O Nosso Marco 3 de 2021, foi elaborado com as castas Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca. As uvas foram maioritariamente vinificadas em cubas de inox termorreguladas. O vinho estagiou durante 24 meses em barricas de carvalho francês. Foram produzidas 2661 garrafas.

*The 2021 harvest began on 15 September under excellent conditions, yielding musts with high acidity, balanced alcohol content, and firm grape skins, resulting in well-structured red wines. Our Marco 3 2021 was crafted from Tinta Roriz, Touriga Nacional, and Touriga Franca grape varieties. The grapes were primarily vinified in temperature-controlled stainless-steel tanks. The wine then aged for 24 months in French oak barrels. A total of 2,661 bottles were produced.*

Classificação *Classification* IVDP: Reserva Nivel 2

Nº. de garrafas *No. of bottles*: 2661, pH 3,77

Álcool *Alcohol*: 14 % , Açúcar *Sugar*: < 1 (g/L)

Acidez total *Total acidity*: 5,4 (g/L)

EAN13 5600740127033

*Carlos Raposo*

Enólogo

D O U R O