



MARIANA

2016

Vinho Branco | White Wine

Região > Vidigueira
Produtor > Herdade do Rocim

Enologia > Catarina Vieira
Pedro Ribeiro

Viticultura > Catarina Vieira
Amândio Cruz

Castas > Antão Vaz, Arinto e
Alvarinho

Teor Alcoólico > 12,0 % vol.

Acidez Total > 5,600 g/dm³

Acidez Volátil > 0,31 g/dm³

Açúcar Residual > 3,7 g/dm³

pH > 3.33

Region > Vidigueira · Alentejo

Producer > Herdade do Rocim

Oenology > Catarina Vieira | Pedro Ribeiro

Viticulture > Catarina Vieira | Amândio Cruz

Varieties > Antão Vaz, Arinto e Alvarinho

Alcohol Content > 12,0 % vol.

Total Acidity > 5,600 g/dm³

Volatile Acidity > 0,31 g/dm³

Residual Sugars > 3,7 g/dm³

pH > 3.33

Descrição da Vinificação >

Vindima manual em caixas de 12 kg. Após selecção em tapete de escolha vibratório, as uvas foram submetidas a uma maceração pelicular a frio. A fermentação ocorreu em pequenas cubas de aço inox a uma temperatura de 16°C, durante 19 dias.

Descrição do Estágio >

O estágio teve lugar em cuba de aço inox durante cinco meses e em garrafa durante dois meses.

Nota de prova >

Cor verde citrina. No nariz apresenta fruta fresca tropical e alguma mineralidade. Bom volume de boca, elegância e frescura.

Vinification >

Manual harvest into 12kg boxes. After selection on a vibrating sorting table, the grapes underwent cold maceration. Fermentation took place in small capacity stainless steel tanks, at a temperature of 16°C, for 19 days.

Aging >

Ageing took place in stainless steel tanks over five months and in the bottle for two months.

Tasting Notes >

Citrine green in colour. Rich in fruit with exuberant tropical notes. Freshness, minerality, and a good volume in the mouth with a balanced acidity.