



HERDADE DO ROCIM

Touriga Nacional

2015

Vinho Tinto | Red Wine

Região > Vidigueira
Produtor > Herdade do Rocim

Enologia > Catarina Vieira
Pedro Ribeiro
Viticultura > Catarina Vieira
Amândio Cruz

Castas > Touriga Nacional
Teor Alcoólico > 14,5% vol.
Acidez Total > 5,800 g/dm³
Acidez Volátil > 0,49 g/dm³
Açúcar Residual > 2,9 g/dm³
pH > 3,54

Region > Vidigueira · Alentejo
Producer > Herdade do Rocim

Oenology > Catarina Vieira | Pedro Ribeiro
Viticulture > Catarina Vieira | Amândio Cruz

Varieties > Touriga Nacional
Alcohol Content > 14,5% vol.
Total Acidity > 5,800 g/dm³
Volatile Acidity > 0,49 g/dm³
Residual Sugars > 2,9 g/dm³
pH > 3,54

Descrição da Vinificação >

Vindima manual em caixas de 12 kg. Na adega, as uvas foram submetidas a uma criteriosa selecção em tapete de escolha vibratório, tendo sido desengaçadas com um ligeiro esmagamento do bago. Após um período de 48 horas de maceração pré-fermentativa a frio, a fermentação realizou-se em balseiros de carvalho francês.

Descrição do Estágio >

Estágio em barricas de carvalho francês, por um período de nove meses.

O vinho estagiou em garrafa por um período de três meses.

Nota de Prova >

Cor ruby profunda e violácea. Nariz fresco e mineral. Notas florais tradicionais da casta e especiadas provenientes do estagio em barrica. Taninos macios e sedosos. Estrutura que lhe permitirá boa evolução em garrafa.

Vinification >

Manual harvest into 12kg boxes. At the winery, the grapes were once again sensible triaged on a vibrating sorting table, fully destemmed and lightly crushed. After a 48 hour period of pre-fermentative cold maceration, the fermentation has occurred, in french oak barrels.

Aging >

Aging took place in french oak barrels, for nine months. Bottle aging for three months.

Tasting Notes >

Deep ruby and violet colour. Fresh and mineral nose. Floral notes typical from the grape varietal and spicy notes from the barrel aging. Soft and silky tannins. A structure that allows a good bottle aging.