



HERDADE do ROCIM

Amphora

2016

Vinho Branco | White Wine

Região > Vidigueira | Alentejo
Produtor > Herdade do Rocim

Enologia > Catarina Vieira
Pedro Ribeiro

Viticultura > Catarina Vieira
Amândio Cruz

Castas > Antão Vaz, Perrum, Rabo
de Ovelha e Manteúdo

Teor Alcoólico > 12,0% vol.

Acidez Total > 5,700 g/dm³

Acidez Volátil > 0,85 g/dm³

Açúcar Residual > 1,1 g/dm³

pH > 3,56

Region > Vidigueira | Alentejo
Producer > Herdade do Rocim

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

Varieties > Antão Vaz, Perrum, Rabo de
Ovelha and Manteúdo

Alcohol Content > 12,0% vol.

Total Acidity > 5,700 g/dm³

Volatile Acidity > 0,85 g/dm³

Residual Sugars > 1,1 g/dm³

pH > 3,56

Descrição da Vinificação >

A vinificação realizou-se pelo processo tradicional, em talhas de barro, e sem controlo de temperatura. A forma ancestral de fazer o vinho de talha foi totalmente respeitada. Fermentação com leveduras indígenas da região e sem qualquer adição ou correcção dos mostos.

Descrição do Estágio >

O vinho estagiou durante dois meses em garrafa. Este vinho não foi estabilizado antes do engarrafamento, para não afectar o seu potencial de evolução, podendo criar ligeiro depósito natural durante a permanência na garrafa.

Nota de Prova >

Cor dourada. Aroma fresco, algum fumado, especiado e vegetal proveniente do contacto pelicular. Notas de rama de tomate e de toranja. Palato firme, seco e texturado. Alguma salinidade e um final longo e mineral.

Vinification >

Vinification was done in the traditional way, in clay pots, and with no temperature control. The ancestral way to make such wine was fully respected. Fermentation took place using indigenous yeasts and with no addition or correction of must.

Aging >

The wine aged for two months in bottle. Due to the fact that this wine was not stabilised before bottling, so as not to affect its potential evolution, a slight natural deposit may appear.

Tasting Notes > Golden colour. Fresh, smoky, spicy and vegetal aroma from the skin contact. Tomato plant and grapefruit notes. Firm, dry and textural palate. Some salinity and a long and mineral finish.