



HERDADE do ROCIM

Amphora

2016

Vinho Tinto | Red Wine

Região > Vidigueira | Alentejo
Produtor > Herdade do Rocim

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

Castas > Aragonez, Trincadeira,
Moreto e Tinta Grossa

Teor Alcoólico > 12,5% vol.
Acidez Total > 5,400 g/dm³
Acidez Volátil > 0,75 g/dm³
Açúcar Residual > 1,1 g/dm³
pH > 3,60

Region > Vidigueira | Alentejo
Producer > Herdade do Rocim

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

Varieties > Aragonez, Trincadeira, Moreto
and Tinta Grossa

Alcohol Content > 12,5% vol.
Total Acidity > 5,400 g/dm³
Volatile Acidity > 0,75 g/dm³
Residual Sugars > 1,1 g/dm³
pH > 3,60

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 ruby aberta e brilhante. Na nariz revela notas de ginja, framboesa, ameixa e algum vegetal. Cremoso, mas fresco, apresenta uma mineralidade salina e texturada. Final com muita frescura.

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 make appear.

Tasting Notes >

Clear and shiny color. In the nose it shows black cherry, raspberry, plum and some vegetable notes. Creamy, but fresh, it reveals a salty and textural minerality. Fresh finish.