

HERDADE DO ROCIM

AMPHORA | VINHO DE TALHA | VINHO TINTO | 2017



REGIÃO: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUTOR: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURA: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

ENOLOGIA: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

CLIMA › Tipicamente mediterrânico, apresentado na sub-região da Vidigueira onde as condições climáticas são as mais temperadas do Alentejo, proporcionando um microclima ótimo à produção de vinhos de alta qualidade.

SOLOS › Pouco produtivos, de origem granítica e xistosa. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

CASTAS › Moreto, Tinta Grossa, Trincadeira e Aragonez.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,0%

Acidez Total › 5,500 g/dm³

Acidez Volátil › 0,80 g/dm³

Açúcar Residual › 1,1 g/dm³

pH › 3,57

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.

ESTÁGIO › O vinho estagiou durante três 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 rubi aberta e brilhante. No nariz revela notas de ginja, framboesa, ameixa e algum vegetal. Cremoso, mas fresco, apresenta uma mineralidade salina e texturada. Final com muita frescura.

HERDADE DO ROCIM

AMPHORA | TALHA WINE | RED WINE | 2017



REGION: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUCER: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURE: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

WINEMAKING: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

CLIMATE › Typically mediterranean and set in the sub-region of Vidigueira, where the climatic conditions are the most temperate of Alentejo and provide an excellent microclimate for the production of quality wines.

SOIL › Poor land, predominantly of granite and schist. Great pedological potential for the cultivation of vines and for obtaining excellent wines.

VARIETIES › Moreto, Tinta Grossa, Trincadeira and Aragonez.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,0%

Total Acidity › 5,500 g/dm³

Volatile Acidity › 0,80 g/dm³

Residual Sugars › 1,1 g/dm³

pH › 3,57

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 three 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 › 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.