HERDADE do ROCIM

Sommelier Edition

2013

Vinho Tinto | Red Wine

Região > Vidigueira
Produtor > Herdade do Rocim
Enologia > Catarina Vieira
Pedro Ribeiro
Dominique Rizzi
Viticultura > Catarina Vieira
Amândio Cruz

Castas > Alicante Bouschet e Touriga Nacional
Teor Alcoólico > 15,0% vol.
Acidez Total > 6,100 g/dm^3
Acidez Volátil > 0,50 g/dm^3
Açúcar Residual > 1,1 g/dm^3
pH > 3,51

Region > Vidigueira · Alentejo
Producer > Herdade do Rocim

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

Varieties > Alicante Bouschet e Touriga Nacional
Alcohol Content > 15,0% vol.
Total Acidity > 6,100 g/dm^3
Volatile Acidity > 0,50 g/dm^3
Residual Sugars > 1,1 g/dm^3
pH > 3,51

Descrição da Vinificação›

Vindima manual em caixas de 12 kg. Após passagem pela câmara de frio, as uvas foram submetidas a uma criteriosa seleção em tapete de escolha vibratório, seguindo-se o desengace e o esmagamento, muito ligeiro, do bago.
A Alicante Bouschet e Touriga Nacional foram pisadas a pé em lagar de pedra por um período de 12 dias a uma temperatura de 23ºC. Fermentação com leveduras indígenas e com 25% do engaço.

Descrição do Estágio›

Estágio em barricas de carvalho francês de 300L.

Nota de prova›

Cor ruby profunda quase opaca. O nariz é complexo, rico e elgante com notas intensas de fruta vermelha, alcaçuz e especiarias. O palato é estruturado, concentrado e com taninos suaves e subtis. A presença da madeira é subtil, bem integrada e proporciona notas aveludadas. Este vinho casa na perfeição com aves de caça e pratos tradicionais de porco preto alentejano.

Vinification›

Hand harvested in 12kg boxes. After being kept in cold storage, the grapes underwent a careful selection on a vibrating sorting table, followed by total desteming and light crushing . Alicante Bouschet and Touriga Nacional grapes where foot trodden in a marble 'lagar' for 12 days at a temperature of 23ºC. Having fermented with indigenous yeast and 25% of stems.

Aging›

Aged in 300L French oak barrels.

Tasting Notes›

Dark ruby red colour, the rim is deep, almost opaque.The nose is complex, rich and elegant with intense notes of red fruit, cedar, licorice and sweet spice. The palate is powerful, fleshy with soft and subtle tannins. The ageing in barrels is subtly integrated and provides velvety notes. This wine matches perfectly game birds and local specialties made from black Iberian pig.

Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.