



HERDADE DO ROCIM 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, Arinto e
Viosinho

Teor Alcoólico > 13,0% vol.

Acidez Total > 5,800 g/dm³

Acidez Volátil > 0,42 g/dm³

Açúcar Residual > 1,2 g/dm³

pH > 3,17

Region > Vidigueira | Alentejo
Producer > Herdade do Rocim

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

Varieties > Antão Vaz, Arinto and Viosinho

Alcohol Content > 13,0% vol.

Total Acidity > 5,800 g/dm³

Volatile Acidity > 0,42 g/dm³

Residual Sugars > 1,2 g/dm³

pH > 3,17

Descrição da Vinificação >

Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada dos dias 30 e 31 de Agosto de 2016.

Após um período de maceração pelicular a frio, fermentou em cuba de inox, a uma temperatura controlada de 14°C, durante 22 dias.

Descrição do Estágio >

O vinho estagiou durante três meses em garrafa.

Notas de Prova > Cor esverdeada. Aroma mineral e cítrico.

Frescura e complexidade que revelam o terroir que lhe deu origem.

Vinification >

Manual harvest into 12 kgs boxes at day break on the 30th and 31st of August of 2016.

After a period of cold maceration, fermentation took place in inox vats at a controlled temperature of 14°C for 22 days.

Aging >

The wine aged for three months in bottle.

Tasting Notes > Greenish in colour. Mineral and citric in aroma. A freshness and complexity that reveal the grapes original terroir.