

# HERDADE DO ROCIM

## VINHO BRANCO | 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** › Antão Vaz, Arinto e Viosinho.

As castas Antão Vaz, Arinto e Viosinho encontram-se conduzidas em monopiano ascendente, numa parcela com ligeira exposição nascente e com a orientação das linhas sentido Este-Oeste.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 5,600 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,19 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 1,0 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,28

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada dos dias 10 e 11 de Agosto de 2017. Após um período de maceração peculiar a frio, fermentou em cuba de inox, a uma temperatura controlada de 14,5°C, durante 21 dias.

**ESTÁGIO** › Após engarrafamento o vinho estagiou em garrafa por um período de dois meses.

**NOTA DE PROVA** › Cor esverdeada. Aroma mineral e cítrico. Frescura e complexidade que revelam o terroir que lhe deu origem.

# HERDADE DO ROCIM

## WHITE 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** › Antão Vaz, Arinto and Viosinho

The varieties Antão Vaz, Arinto and Viosinho are trellised in the vertical shoot position, in a plot that is slightly exposed to the east, with an east/ west orientation.

### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,5%

Total Acidity › 5,600 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,19 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 1,0 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,28

**VINIFICATION** › Manual harvest into 12 kg boxes at day break on the 10th and 11th of August 2017. After a period of cold maceration, fermentation took place in inox vats at a controlled temperature of 14,5°C for 21 days.

**AGING** › Bottle aging for two months.

**TASTING NOTES** › Greenish in colour. Mineral and citric in aroma. A freshness and complexity that reveal the grapes original terroir.