

HERDADE DO ROCIM

CLAY AGED | DOC ALENTEJO | VINHO TINTO | 2015

REGIÃO: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUTOR: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURA: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

ENOLOGIA: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

CLIMA › Tipicamente mediterrânico, na sub-região vitivinícola 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 › Alicante Bouschet, Petit Verdot, Trincadeira e Tannat

As castas Alicante Bouschet, Petit Verdot, Trincadeira e Tannat são conduzidas em monoplane ascendente. A orientação das linhas é Este-Oeste e as castas apresentam a mesma exposição (poente).

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,5%

Acidez Total › 5,200 g/dm³

Acidez Volátil › 0,58 g/dm

Açúcar Residual › 1,1 g/dm³

pH › 3,69

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg. Na adega, as uvas foram submetidas a uma criteriosa selecção em tapete de escolha vibratório, tendo sido desengaçadas com um ligeiro esmagamento do bago. Pisado a pé, em lagar de pedra, com a totalidade dos seus engaços e apenas com leveduras indígenas.

ESTÁGIO › Estágio em talhas de barro, por um período de 16 meses.

Estágio de oito meses em garrafa.

NOTA DE PROVA › Denso e estratificado, com expressivas notas balsâmicas, e de frutos vermelhos e negros. Discreta mineralidade marcada por notas de grafite. Na boca apresenta-se polido e aveludado, com expressivos aromas frutados, tanino firme e vivo, e uma acidez inicialmente discreta, mas que termina muito expressiva. Muito persistente e puro. Um vinho de guarda.



HERDADE DO ROCIM

CLAY AGED | ALENTEJO DOC | RED WINE | 2015

REGION: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUCER: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURE: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

WINEMAKING: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

CLIMATE › Typically mediterranean, in the winegrowing 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 to produce excellent wines.

VARIETIES › Alicante Bouschet, Petit Verdot, Trincadeira and Tannat

The varieties Alicante Bouschet, Petit Verdot, Trincadeira and Tannat are trellised in the vertical shoot position. The rows have an east/west orientation with the grape varieties at the same exposure (west).

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14,5%

Total Acidity › 5,200 g/dm³

Volatile Acidity › 0,58 g/dm³

Residual Sugars › 1,1 g/dm³

pH › 3,69

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes. At the winery, the grapes underwent manual selection on a vibrating sorting table. Fully destemmed and lightly crushed. Foot trodden in traditional stone open fermenter (lagar) with indigenous yeasts.

AGING › 16 months in clay pots. Eight months in the bottle.

TASTING NOTES › A deep and dense mixture of balsamic, dried red and black fruits backgrounded with graphite-tinged minerality. Texture is polished, continuous and velvety in the mouth. Richly endowed with expansive fruit at mid-palate. Firm, fine tannins develop on tongue and inner lips. Acidity seems soft initially, but rushes in at end. Big and long and very purely fruited. A seriously impressive wine for long term aging.



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