

HERDADE DO ROCIM

CLAY AGED | DOC ALENTEJO | VINHO BRANCO | 2017

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 óptimo 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 › Verdelho, Viosinho e Alvarinho

As castas Verdelho, Viosinho e Alvarinho são conduzidas em monopiano ascendente. A orientação das linhas é Este-Oeste e as castas apresentam a mesma exposição (poente).

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 13,0%

Acidez Total › 5,500 g/dm³

Acidez Volátil › 0,32 g/dm

Açúcar Residual › 0,8 g/dm³

pH › 3,42

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg. Na adegas, 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 nove meses.

Estágio de três meses em garrafa.

NOTA DE PROVA › Cor dourada / âmbar. Aromas discretos de pederneira, giz e rocha molhada. Na boca apresenta uma secura texturada, fresca e mineral. Acidez marcante que amplia o conjunto de perfil salino e estruturado.



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

HERDADE DO ROCIM

CLAY AGED | ALENTEJO DOC | WHITE WINE | 2017

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 › Verdelho, Viosinho e Alvarinho

The varieties Verdelho, Viosinho e Alvarinho 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 › 13,0%

Total Acidity › 5,500 g/dm³

Volatile Acidity › 0,42 g/dm³

Residual Sugars › 0,8 g/dm³

pH › 3,42

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 › Nine months in clay pots. Three months in the bottle.

TASTING NOTES › Golden /amber color. Subtle aromas of flint, chalk and wet rock. The palate shows a dry, fresh and mineral dryness. A remarkable acidity that enhances the whole salty and structured profile.



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