

# HERDADE DO ROCIM

CRÓNICA#328 | DOC ALENTEJO | VINHO TINTO RESERVA | 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 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** › Aragonez e Trincadeira

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

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,5%

Acidez Total › 6,100 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,68 g/dm

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

pH › 3,44

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg. Na adega, as uvas foram submetidas a uma criteriosa selecção “bago a bago” em tapete de escolha vibratório. Maceração pelicular a frio por um período 72 horas e fermentação em balseiros de carvalho francês.

**ESTÁGIO** › Estágio de 24 meses em barricas de 500L de carvalho francês.

**NOTA DE PROVA** › Cor ruby profunda. Notas balsâmicas, de bosque e grafite num conjunto coeso, mineral e subtil a revelar o terroir que lhe deu origem. Prova multidimensional, firme e dominada pela frescura e elegância do lote. Elevado potencial de guarda.



# HERDADE DO ROCIM

CRÓNICA#328 | ALENTEJO DOC | RED WINE RESERVA | 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** › Aragonez and Trincadeira

The varieties Aragonez and Trincadeira 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 › 6,100 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,68 g/dm<sup>3</sup>

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

pH › 3,44

**VINIFICATION** › Manual harvest into 12 kg boxes. At the winery, the grapes underwent manual selection "grape by grape" on a vibrating sorting table. After a cold skin maceration of 72 hours, the fermentation has occurred in french oak barrels.

**AGING** › 24 months in 500L french oak barrels.

**TASTING NOTES** › A deep ruby colour. Balsamic notes with woody, graphite traces in a consistent, mineral and subtle combination, revealing the terroir in which it originated. A multi-dimensional, firm taste marked by the freshness and smoothness of the batch. Excellent storage potential.



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