

HERDADE DO ROCIM

VINHO ROSÉ | 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 › Touriga Nacional

A Touriga Nacional encontra-se plantada numa parcela com exposição nascente e é conduzida no sistema de condução pluri-espacial, LYS. A orientação das linhas é Este-Oeste.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 6,400 g/dm³

Acidez Volátil › 0,15 g/dm³

Açúcar Residual › 2,1 g/dm³

pH › 3,18

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg. Na adega, as uvas foram novamente submetidas a uma criteriosa escolha em tapete vibratório, tendo sido desengaçadas com ligeiro esmagamento do bago. Vinificação em bica aberta, após clarificação estática por frio. A fermentação ocorreu a uma temperatura de 15°C, por um período de 19 dias.

ESTÁGIO › Em garrafa por um período de três meses.

NOTA DE PROVA › Cor salmão pálido, aromas primários exuberantes e notas florais. Boa frescura e mineralidade.

HERDADE DO ROCIM

ROSE 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 › Touriga Nacional

The Touriga Nacional variety is planted in a plot exposed to the east, following a multi-spaced trellised system, LYS. The rows have an east/west orientation.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,5%

Total Acidity › 6,400 g/dm³

Volatile Acidity › 0,15 g/dm³

Residual Sugars › 2,1 g/dm³

pH › 3,18

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes. At the winery, the grapes were once again meticulously triaged on a vibrating sorting table, before being fully destemmed and lightly crushed. The free run juice was cold settled. Fermentation took place at a controlled temperature of 15°C, for 19 days.

AGING › In the bottle for three months.

TASTING NOTES › Pale salmon colour. Exuberant primary aromas and floral notes. Nice freshness and minerality.

