



HERDADE DO ROCIM 2014

Vinho Tinto | Red Wine

Região > Vidigueira . Alentejo
Produtor > Herdade do Rocim

Enologia > Catarina Vieira
Pedro Ribeiro

Viticultura > Catarina Vieira
Amândio Cruz

Castas > Touriga Nacional, Aragonez
e Alicante Bouschet

Teor Alcoólico > 14,5 % vol.
Acidez Total > 6,200 g/dm³
Acidez Volátil > 0,54 g/dm³
Açúcar Residual > 2,4 g/dm³
pH > 3,45

Region > Vidigueira · Alentejo
Producer > Herdade do Rocim

Oenology > Catarina Vieira | Pedro Ribeiro
Viticulture > Catarina Vieira | Amândio Cruz

Varieties > Touriga Nacional, Aragonez e
Alicante Bouschet

Alcohol Content > 14,5% vol.
Total Acidity > 6,200 g/dm³
Volatile Acidity > 0,54 g/dm³
Residual Sugars > 2,4 g/dm³
pH > 3,45

Descrição da 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.

Após um período de 48 horas de maceração pré-fermentativa a frio, a fermentação realizou-se em balseiros de carvalho francês e em lagares, a uma temperatura controlada de cerca de 24°C, por um período de 12 dias.

Descrição do Estágio >

O vinho estagiou em barricas de carvalho francês, por um período de 10 meses. Após engarrafamento o vinho estagiou em garrafa por um período de seis meses. Este vinho não foi estabilizado antes do engarrafamento, para não afectar o seu potencial de evolução, podendo criar ligeiro depósito natural durante a permanência na garrafa.

Nota de Prova >

Cor ruby profunda e concentrada. Aroma de fruta preta e mineralidade bem integrada com as notas especiadas provenientes do estágio em barrica. Taninos firmes, frescura e acidez equilibrada.

Vinification >

Manual harvest into 12 kg boxes. In the winery, the grapes underwent careful selection on a vibrating sorting table before destemming with a slight crushing of the berries. After 48 hours of pre-fermentation cold maceration, fermentation took place in french oak vats and in stone tanks at a controlled temperature of around 24°C for a period of 12 days.

Aging >

The wine aged in french oak barrels, for a period of 10 months. After bottling, the wine aged in bottle for six months. Due to the fact that this wine was not stabilised before bottling, so as not to affect its potential evolution a slight natural deposit make appear.

Tasting Notes >

Deep ruby colour. With mint balsamic notes and traditional spicy from the same variety and from aging in french oak barrels. Good acidity and freshness. Well structured and smooth tannins that can age well in the bottle.