

# HERDADE DO ROCIM

## VINHO TINTO | TOURIGA NACIONAL 2016

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. 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 › 14,5%

Acidez Total › 5,600 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,55 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 2,9 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,56

**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.

**ESTÁGIO** › Estágio em barricas de carvalho francês, por um período de 11 meses.

O vinho estagiou em garrafa por um período de três meses.

**NOTA DE PROVA** › Cor ruby e violácea. Nariz fresco e mineral. Notas florais tradicionais da casta e especiadas provenientes do estágio em barrica. Taninos macios e sedosos. Estrutura que lhe permitirá uma boa evolução em garrafa.



# HERDADE DO ROCIM

## RED WINE | TOURIGA NACIONAL 2016

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. Great pedological potential for the cultivation of vines and to produce 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 › 14,5%

Total Acidity › 5,600 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,55 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 2,9 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,56

**VINIFICATION** › Manual harvest into 12 kg boxes. At the winery, the grapes were once again sensibly triaged on a vibrating sorting table, fully destemmed and lightly crushed. After a 48 hour period of pre-fermentative cold maceration, the fermentation has occurred in french oak barrels.

**AGING** › Aging took place in french oak barrels, for 11 months.

Bottle aging for three months.

**TASTING NOTES** › Deep ruby and violet colour. Fresh and mineral. Floral notes typical from the grape variety and spicy notes from the barrel aging. Soft and silky tannins. A structure that allows a good bottle aging.



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