

HERDADE DO ROCIM

VINHO BRANCO | ALVARINHO 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 › Alvarinho

A casta Alvarinho encontra-se conduzida em monoplano ascendente, numa parcela com ligeira exposição nascente e com a orientação das linhas sentido Este-Oeste.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 5,900 g/dm³

Acidez Volátil › 0,31 g/dm³

Açúcar Residual › 0,7 g/dm³

pH › 3,35

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada do dia 21 de Agosto de 2017. Após um período de maceração pelicular a frio, fermentou em cuba de inox a uma temperatura controlada de 13°C, durante 20 dias.

ESTÁGIO › Após engarrafamento o vinho estagiou em garrafa por um período de três meses.

NOTA DE PROVA › Cor amarela esverdeada. Notas tropicais exuberantes. Bom volume de boca e acidez equilibrada.



HERDADE DO ROCIM

WHITE WINE | ALVARINHO 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 quality wines.

VARIETIES › Alvarinho

The variety Alvarinho is trellised in the vertical shoot position, in a plot that is slightly exposed to the east, with an east/ west orientation.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,5%

Total Acidity › 5,900 g/dm³

Volatile Acidity › 0,31 g/dm³

Residual Sugars › 0,7 g/dm³

pH › 3,35

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes, at day break on the 21st August 2017. After a period of cold maceration, fermentation took place in inox vats at a controlled temperature of 13°C, for 20 days.

AGING › Bottle aging for three months.

TASTING NOTES › Green golden color. Tropical notes. Good volume and balanced acidity.

