

MARIANA

VINHO BRANCO | 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 › Antão Vaz, Arinto e Alvarinho.

As castas Antão Vaz, Arinto e Alvarinho, encontram-se conduzidas em monoplane ascendente, numa parcela com ligeira exposição nascente e com a orientação das linhas no sentido Este-Oeste.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 5,900 g/dm³

Acidez Volátil › 0,25 g/dm³

Açúcar Residual › 3,8 g/dm³

pH › 3,34

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg. Após selecção em tapete de escolha vibratório, as uvas foram submetidas a uma maceração pelicular a frio. A fermentação ocorreu em pequenas cubas de aço inox, a uma temperatura de 16°C, durante 21 dias.

ESTÁGIO › Cinco meses em cuba de aço inox e dois meses em garrafa.

NOTA DE PROVA › Cor verde citrina. No nariz apresenta fruta fresca tropical e alguma mineralidade. Bom volume de boca, elegância e frescura.



MARIANA

WHITE 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 › Antão Vaz, Arinto and Alvarinho

The varieties Antão Vaz, Arinto and Alvarinho are 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 › 0,25 g/dm³

Residual Sugars › 3,8 g/dm³

pH › 3,34

VINIFICATION › Manual harvest in 12 kg boxes. After a selection on a vibrating sorting table, the grapes underwent cold maceration. Fermentation took place in small capacity stainless steel tanks, at a temperature of 16°C, for 21 days.

AGING › Five months in stainless steel tanks and two months in the bottle.

TASTING NOTES › Citrine green in colour. Rich in fruit with exuberant tropical notes. Freshness, minerality and a good volume in the mouth with a balanced acidity.

