

GRANDE ROCIM

VINHO TINTO | DOC RESERVA 2015



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 xistosa. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

CASTAS › Alicante Bouschet

A Alicante Bouschet é conduzida em monopiano ascendente, com exposição poente. A orientação das linhas é Este-Oeste.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 15,0%

Acidez Total › 6,200 g/dm³

Acidez Volátil › 0,68 g/dm³

Açúcar Totais › 0,8g/dm³

pH › 3,48

VINIFICAÇÃO › Vindima a 16 de Setembro de 2015. Uvas criteriosamente selecionadas “bago a bago” em tapete de escolha vibratório. A fermentação ocorreu em lagar de pisa a pé, por um período de 14 dias.

ESTÁGIO › O vinho estagiou 24 meses em barrica de carvalho francês de 500 L. Estágio em garrafa por um período de 18 meses.

NOTA DE PROVA › Cor ruby profunda e opaca. Aroma especiado, químico e balsâmico de grande complexidade. Fruta preta bem madura. Grande volume de boca e concentração. Final longo e persistente. Taninos firmes e estrutura que lhe permitirá uma longa evolução em garrafa.

GRANDE ROCIM

RED WINE | DOC RESERVA 2015



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 schist. Great pedological potential for the cultivation of vines and to produce excellent wines.

VARIETIES › Alicante Bouschet

The Alicante Bouschet is trellised in vertical shoot position, with west exposure. The rows have an east/west orientation.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 15,0%

Total Acidity › 6,200 g/dm³

Volatile Acidity › 0,68 g/dm³

Residual Sugars › 0,8 g/dm³

pH › 3,48

VINIFICATION › Harvest on 16th September 2015. Carefully selected “grape by grape” on a vibrating sorting table. Fermentation took place in a stone open lagar. Foot trodden.

AGING › The wine aged 24 months in 500 L french oak barrels. In the bottle for a period of 18 months.

TASTING NOTES › With its deep, intense and ruby colour, plus a bouquet that invokes balsamic notes and extremely complex spicy aromas, and all of this along with impressive notes of very ripe black fruits, results in a highly concentrated wine, with voluminous mouth and very long and persistent finishing. Its structure and firm tannins are perfect for a long and graceful evolution in the bottle.



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