

HERDADE DO ROCIM

VINHO TINTO | ALICANTE BOUSCHET 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 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 › 14,5%

Acidez Total › 5,700 g/dm³

Acidez Volátil › 0,58 g/dm³

Açúcar Residual › 2,2 g/dm³

pH › 3,54

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. Fermentação em lagar de pedra com pisa a pé.

ESTÁGIO › Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

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

NOTA DE PROVA › Cor ruby profunda. Notas mentoladas, balsâmicas e especiadas, tradicionais da casta e do estágio em carvalho francês. Boa frescura e acidez. Taninos firmes e estruturados, que lhe permitirão uma boa evolução em garrafa.



HERDADE DO ROCIM

RED WINE | ALICANTE BOUSCHET 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 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 › 14,5%

Total Acidity › 5,700 g/dm³

Volatile Acidity › 0,58 g/dm³

Residual Sugars › 2,2 g/dm³

pH › 3,54

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. Fermentation in stone lagar. Foot trodden.

AGING › Aging took place in french oak barrels, for 12 months.

Bottle aging for six months.

TASTING NOTES › Deep concentrated ruby colour. Enticing aroma of black fruits and a well balanced minerality with the spicy notes from aging in barrel. Well structured tannins and balanced acidity, allowing a good bottle aging.



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