

HERDADE DO ROCIM

VINHO TINTO | 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 › Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Aragonez

As castas Alicante Bouschet e Aragonez são conduzidas em monoplano ascendente e a Touriga Nacional em LYS, sistema pluri-espacial de grande superfície foliar exposta. A orientação das linhas é Este-Oeste e as castas apresentam exposição variada: Alicante Bouschet e Aragonez poente e Touriga Nacional a nascente.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,0%

Acidez Total › 5,700 g/dm³

Acidez Volátil › 0,60 g/dm³

Açúcar Residual › 2,1 g/dm³

pH › 3,61

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg. Na adegas, 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 e em lagares, a uma temperatura controlada de cerca de 24°C, por um período de 11 dias.

ESTÁGIO › O vinho estagiou em barricas de carvalho francês, por um período de 10 meses. Após engarrafamento o vinho estagiou em garrafa por um período de seis meses.

NOTA DE PROVA › Cor ruby profunda e concentrada. Aroma de fruta preta e mineralidade bem integrada com as notas especiadas provenientes do estágio em barrica. Taninos firmes, fresca e acidez equilibrada.

HERDADE DO ROCIM

RED 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 › Touriga Nacional, Alicante Bouschet and Aragonez

The varieties Alicante Bouschet and Aragonez are trellised in a vertical shoot position and the Touriga Nacional in LYS, a multi-spaced system allowing for greater canopy shade. The rows have an east/west orientation with the grape varieties at different exposures: Alicante Bouschet and Aragonez (west) and Touriga Nacional (east).

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14,0%

Total Acidity › 5,700 g/dm³

Volatile Acidity › 0,60 g/dm³

Residual Sugars › 2,1 g/dm³

pH › 3,61

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes. In the winery, the grapes underwent careful selection on a vibrating sorting table before destemming with a slight crushing of the berries. After 48 hours of pre-fermentation cold maceration, fermentation took place in french oak vats and in open fermenter lagares at a controlled temperature of around 24°C for a period of 11 days.

AGING › The wine aged in french oak barrels, for a period of 10 months. After bottling, the wine aged in bottle for six months.

TASTING NOTES › Deep and concentrated ruby colour. Pleasing black fruit and mineral aromas with well integrated notes of spices acquired during barrel maturation. Firm tannins and balanced acidity.



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