

# HERDADE DO ROCIM

## VINHO TINTO | 2018



**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 › 14,5%

Acidez Total › 5,800 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,58 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 2,1 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,54

**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 12 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 rubi 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 | 2018



**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 › 14,5%

Total Acidity › 5,800 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,58 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 2,1 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,54

**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 12 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.