

HERDADE DO ROCIM

VINHO TINTO | RESERVA 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 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 vertical 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 (nascente).

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,0%

Acidez Total › 6,200 g/dm³

Acidez Volátil › 0,62 g/dm³

Açúcar Residual › 2,6 g/dm³

pH › 3,44

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg, nos dias 2 de Setembro para a Aragonez, 15 de Setembro para a Alicante Bouschet e 16 de Setembro para a Touriga Nacional. Após passagem pela câmara de frio, as uvas foram submetidas a uma criteriosa selecção em tapete de escolha vibratório, seguindo-se o desengace total e o esmagamento, muito ligeiro, do bago. A fermentação das castas ocorreu em conjunto (cofermentação), em balseiro de carvalho francês, a temperaturas controladas, por leveduras indígenas durante um período de 12 dias.

ESTÁGIO › Estágio em barricas de carvalho francês, por um período de 14 meses.

Estágio em garrafa por um período de seis meses.

NOTA DE PROVA › Cor ruby viva e profunda. Nariz com fruta preta e especiado resultante do estágio em barrica. Taninos firmes e sedosos que lhe permitem uma boa evolução em garrafa.



HERDADE DO ROCIM

RED WINE | RESERVA 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 granite and schist. Great pedological potential for the cultivation of vines and to produce excellent wines.

VARIETIES › Touriga Nacional, Alicante Bouschet and Aragonez
The varieties Alicante Bouschet and Aragonez are trellised in the 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 › 6,200 g/dm³

Volatile Acidity › 0,62 g/dm³

Residual Sugars › 2,6 g/dm³

pH › 3,44

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes, on the 2nd of September for Aragonez, 15th of September for Alicante Bosuchet and on the 16th of September for Toruiga Nacional. After a short period inside the refrigeration chamber, the grapes underwent careful selection on a vibrating sorting table before destemming with a slight crushing of the berries. The fermentation occurred in co-fermentation, in french oak barrels, at a controlled temperature, for a period of 12 days.

AGING › Aging took place in french oak barrels, for 14 months.
Bottle aging for six months.

TASTING NOTES › Deep concentrated ruby colour. Full of black fruit and some spicy notes from the barrel aging. Firm and well integrated tannins.



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