

# HERDADE DO ROCIM

## ESPUMANTE BRUT NATURE | VINHO ROSÉ 2016

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

A Touriga Nacional encontra-se plantada numa parcela com exposição nascente e é conduzida no sistema de condução pluri-espacial, LYS. A orientação das linhas é Este-Oeste.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS**

Teor Alcoólico › 12,0%

Acidez Total › 6,400 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,15 g/dm<sup>3</sup>

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

pH › 3,18

**VINIFICAÇÃO** › Fermentação Alcoólica e malolática do vinho base em cubas de inox. Segunda fermentação alcoólica a temperaturas controladas.

**ESTÁGIO** › *Dégorgement* após um estágio de 12 meses sobre a própria borra.

**NOTA DE PROVA** › Cor salmão. Bolha fina e persistente. Aroma a levedura e de leve tosta.



# HERDADE DO ROCIM

## SPARKLING BRUT NATURE | ROSE WINE 2016

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

The Touriga Nacional variety is planted in a plot exposed to the east, following a multi-spaced trellised system, LYS. The rows have an east/west orientation.

**ANALYTIC PARAMETERS**

Alcohol Content › 12,0%

Total Acidity › 6,400 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,15 g/dm<sup>3</sup>

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

pH › 3,18

**VINIFICATION** › Alcoholic and malolactic fermentation of the base wine in stainless steel vats. Second alcoholic fermentation in the bottle at controlled temperatures.

**AGING** › Disgorging after 12 months'aging with its own lees.

**TASTING NOTES** › Salmon-coloured. Fine, persistent bubble. Light-toasted, yeasty aroma.

