

HERDADE DO ROCIM

SOMMELIER EDITION | VINHO TINTO | 2015



REGIÃO: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUTOR: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURA: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

ENOLOGIA: PEDRO RIBEIRO | ARNAUD VALLET

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 › Alicante Bouschet, Syrah e Tannat

As castas Alicante Bouschet, Syrah e Tannat são conduzidas em monoplo ascendente. A orientação das linhas é Este-Oeste e as castas apresentam a mesma exposição (poente).

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,0%

Acidez Total › 5,900 g/dm³

Acidez Volátil › 0,59 g/dm³

Açúcar Residual › 1,1 g/dm³

pH › 3,46

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg. Na adega, 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. Alicante Bouschet, Syrah e Tannat foram fermentadas, separadamente, em balseiro de carvalho francês durante 15 dias, a uma temperatura de 24°C.

ESTÁGIO › Estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês de 300L. Estágio em garrafa por um período de cinco meses.

NOTA DE PROVA › Este vinho é um cuvée que alia castas tradicionais portuguesas e outras internacionais. No nariz, revelam-se aromas intensos de frutos vermelhos maduros com notas de especiarias. Na boca é amplo e complexo, com um grande equilíbrio entre a frescura e os taninos elegantes. Um vinho de raiz alentejana, com *un petit je ne sais quoi...*

HERDADE DO ROCIM

SOMMELIER EDITION | RED WINE | 2015



REGION: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUCER: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURE: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

WINEMAKING: PEDRO RIBEIRO | ARNAUD VALLET

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 › Alicante Bouschet, Syrah and Tannat
The varieties Alicante Bouschet, Syrah and Tannat are trellised in a vertical shoot position. The rows have an east/west orientation with the grape varieties at the same exposure (west).

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14,0%

Total Acidity › 5,900 g/dm³

Volatile Acidity › 0,59 g/dm³

Residual Sugars › 1,1 g/dm³

pH › 3,46

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes. After being kept in cold storage, the grapes underwent a careful selection process on a vibrating sorting table, followed by total destemming and light crushing of the berries. Alicante Bouschet, Syrah and Tannat were fermented, separately, in French oak barrels for 15 days at a temperature of 24°C.

AGING › Aged for 24 months in 300L french oak barrels. Aged in bottles for a period of five months.

TASTING NOTES › This is a cuvée wine, allying portuguese traditional grapes and other international varieties. The aroma shows intense dark red ripened fruits with spicy hints. The palate is wide and complex, with great balance between freshness and silky tannins. A wine with true alentejo roots and a little *je ne sais quoi*...