O ESTRANGEIRO

VINHO BRANCO | DOC DÃO | 2021

REGIÃO: **DÃO**
PRODUTOR: **ROCIM**
VITICULTURA: **CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ**
ENOLOGIA: **CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO**

CLIMA › Temperado com grandes amplitudes térmicas, especialmente, durante a altura de maturação e colheita. Nevoeiros matinais.

SOLO › Granito

CASTAS › Field Blend Vinhas Velhas

PARÂMETROS ANALÍTICOS
Teor Alcoólico › 12,0%
Acidez Total › 6,64 g/dm3
Acidez Volátil › 0,27 g/dm3
Açúcar Residual › 0,8 g/dm3
pH › 3,29

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12kg, durante a madrugadado dia 14 de Setembro de 2021. Após um período de 24h de maceração pelicular a frio, a fermentação realizou-se em barricas de 500L de carvalho francês, por um período de 21 dias a uma temperatura controlada. No final da fermentação o vinho foi submetido a uma battonage diária.

ESTÁGIO › Em barrica de carvalho francês por um período de 12 meses.

NOTA DE PROVA › Cor citrina, aromas de vincada mineralidade com nuances de pederneira e boa barrica. Acidez marcante a proporcionar frescura intensa; untuosidade relevante e estrutura final com longevidade.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

ROCIM Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.
I037_ V2_ 20-05-2019

O ESTRANGEIRO

WHITE WINE | DOC DÃO | 2021

REGION: **DÃO**
PRODUCER: **ROCIM**
VITICULTURE: **CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ**
WINEMAKING: **CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO**

CLIMATE › Temperate with wide temperature ranges, especially during ripening and harvesting. Morning mists.

SOIL › Granite

VARIETIES › Field Blend Old Vines

ANALYTIC PARAMETERS
Alcohol Content › 12,0%
Total Acidity › 6,64 g/dm3
Volatile Acidity › 0,27 g/dm3
Residual Sugars › 0,8 g/dm3
pH › 3,29

VINIFICATION › Manual harvest in 12kg boxes, during the early morning of 14th September 2021. After a 24h period of cold maceration, fermentation took place in 500L French oak barrels, for a period of 21 days at a controlled temperature. At the end of fermentation the wine was submitted to a daily battonage.

AGING › In French oak barrels for a period of 12 months.

TASTING NOTES › Citrine colour, pronounced mineral aromas with flint notes and good barrel. Strong acidity providing intense freshness; relevant unctuosity and final structure with longevity.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

ROCIM Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.
I037_ V2_ 20-05-2019