

# O ESTRANGEIRO

## VINHO TINTO | DOC DÃO | 2022

**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 › 13%

Acidez Total › 5,500 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,39 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 0,8 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,60

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg, no dia 26 de Setembro 2022. Após passagem pela câmara de frio, as uvas foram submetidas a uma criteriosa selecção em tapete de escolha, seguindo-se o desengace total e o esmagamento, muito ligeiro, do bago. Fermentação em cuba de cimento, a temperatura controlada, por um período de 9 dias.

**ESTÁGIO** › Em barrica de carvalho francês por um período de 18 meses.

**NOTA DE PROVA** › Cor ruby brilhante. Fruta vermelha fresca, notas terrosas e exóticas. Boca de grande profundidade e elegância.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



# O ESTRANGEIRO

## RED WINE | DOC DÃO | 2022

---

**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 › 13%

Total Acidity › 5,500 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,39 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 0,8 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,60

**VINIFICATION** › Manual harvest into 12 kg boxes, on the 26th of September 2022. After a short period inside a refrigerated chamber, the grapes were once again meticulously triaged on a vibrating sorting table, before being fully destemmed and lightly crushed. Fermentation in concrete tanks, at a controlled temperature, for 9 days.

**AGING** › In French oak barrels for a period of 18 months.

**TASTING NOTES** › Bright ruby colour. Fresh red fruit, earthy and exotic notes. In the mouth it has great depth and elegance.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

