



HERDADE do ROCIM

Sommelier Edition

2013

Vinho Tinto | Red Wine

Região	> Vidigueira
Produtor	> Herdade do Rocim
Enologia	> Catarina Vieira Pedro Ribeiro Paweł Białęcki
Viticultura	> Catarina Vieira Amândio Cruz
Castas	> Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Petit Verdot
Teor Alcoólico	> 14,5 % vol.
Acidez Total	> 6,100 g/dm ³
Acidez Volátil	> 0,55 g/dm ³
Açúcar Residual	> 1,1 g/dm ³
pH	> 3,47

Region	> Vidigueira · Alentejo
Producer	> Herdade do Rocim
Oenology	> Catarina Vieira Pedro Ribeiro Paweł Białęcki
Viticulture	> Catarina Vieira Amândio Cruz
Varieties	> Alicante Bouschet, Touriga Nacional and Petit Verdot
Alcohol Content	> 14,5 % vol.
Total Acidity	> 6,100 g/dm ³
Volatile Acidity	> 0,55 g/dm ³
Residual Sugars	> 1,1 g/dm ³
pH	> 3,47

Descrição da Vinificação >

Vindima manual em caixas de 12 kg. Após passagem pela câmara de frio, as uvas foram submetidas a uma criteriosa seleção em tapete de escolha vibratório, seguindo-se o desengace e o esmagamento, muito ligeiro, do bago.

A Alicante Bouschet e Touriga Nacional foram pisadas a pé em lagar de pedra por um período de 12 dias a uma temperatura de 23°C. Fermentação com leveduras indígenas e com 25% do engaço. Petit Verdot sofreu uma maceração fria durante 2 dias antes da fermentação. Fermentado em balseiro de carvalho francês por 15 dias a uma temperatura de 24°C.

Descrição do Estágio >

Estágio em barricas de carvalho francês de 300L. 75% barrica nova e 25% em barrica de segundo uso. Estágio em garrada por um período de seis meses antes de sair para o mercado.

Nota de Prova >

Cor ruby de intensidade elevada. Aroma profundo, intenso, balsâmico da Touriga Nacional a dar excelente conjunto, notas florais, mineralidade, ameixa bem madura e terroso. Na boca entra potente e robusto. Taninos secos mas ricos, acidez gastronómica que impressiona, todo ele muito estruturado com a madeira a enriquecer de forma subtil. Carácter superior com final especiado de grande impacto.

Vinification >

Hand harvested in 12kg boxes. After being kept in cold storage, the grapes underwent a careful selection on a vibrating sorting table, followed by total destemming and light crushing. Alicante Bouschet and Touriga Nacional grapes were foot trodden in a marble 'lagar' for 12 days at a temperature of 23°C. Having fermented with indigenous yeast and 25% of stems, Petit Verdot suffered a cold maceration for 2 days before fermentation. Fermented in French oak vat for 15 days at a temperature of 24°C.

Aging >

Aged in 300L. French oak barrels. 75% new barrels. French oak barrels. 75% new barrels and 25% second-use barrels. Aged in bottles for a period of six months before going out onto the market.

Tasting Notes >

Intense ruby colour. Deep, intense, balsamic bouquet of Touriga Nacional which lends an excellent freshness to the whole; floral notes, minerality, very ripe plum and earthiness. Powerful, robust in the mouth. Dry yet delicious tannins, impressive gastronomic acidity, all extremely structured with the wood subtly enriching it. Superior character, with a high-impact spicy finish.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

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