HERDADE DO ROCIM

AMPHORA | VINHO DE TALHA | VINHO TINTO | 2023

REGIÃO: VIDIGUEIRA | ALENTEJO
PRODUTOR: HERDADE DO ROCIM
VITICULTURA: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ
ENOLOGIA: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

CLIMA › Tipicamente mediterrânico, na sub-região vitivinícola da Vidigueira, onde as condições climáticas são as mais temperadas do Alentejo, proporcionando um microclima óptimo à produção de vinhos de alta qualidade.

SOLOS › Pouco produtivos, de origem granítica. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

CASTAS › Moreto, Tinta Grossa, Trincadeira e Aragonez.

PARÂMETROS ANALÍTICOS
Teor Alcoólico › 12,0%
Acidez Total › 6,000 g/dm3
Acidez Volátil › 0,62 g/dm3
Açúcar Residual › 0,78 g/dm3
pH › 3,58

VINIFICAÇÃO › A vini cação realizou-se pelo processo tradicional, em talhas de barro e sem controlo de temperatura. A forma ancestral de fazer o vinho de talha foi totalmente respeitada. Fermentação com leveduras indígenas da região e sem qualquer adição ou correcção do mosto.

ESTÁGIO › O vinho estagiou durante três meses em garrafa.
Este vinho não foi estabilizado antes do engarrafamento, para não afectar o seu potencial de evolução, podendo criar ligeiro depósito natural durante a permanência na garrafa.

NOTA DE PROVA › Cor ruby aberta e brilhante. No nariz revela notas de ginja, framboesa, ameixa e algum vegetal. Cremoso, mas fresco, apresenta uma mineralidade salina e texturada. Final com muita frescura.

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

HERDADE DO ROCIM

AMPHORA | TALHA WINE | RED WINE | 2023

REGION: VIDIGUEIRA | ALENTEJO
PRODUCER: HERDADE DO ROCIM
VITICULTURE: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ
WINEMAKING: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

CLIMATE › Typically mediterranean in the sub-region of Vidigueira, where the climatic conditions are the most temperate of Alentejo, providing an excellent microclimate for the production of quality wines.

SOIL › Poor land, predominantly of granite. Great pedological potential for the cultivation of vines and for obtaining excellent wines.

VARIETIES › Moreto, Tinta Grossa, Trincadeira and Aragonez.

ANALYTIC PARAMETERS
Alcohol Content › 12,0%
Total Acidity › 6,000 g/dm3
Volatile Acidity › 0,62 g/dm3
Residual Sugars › 0,78 g/dm3
pH › 3,58

VINIFICATION › Vinification was done in the traditional way, in clay pots, and with no temperature control. The ancestral way to make such wine was fully respected. Fermentation took place using indigenous yeasts and with no addition or correction of the grape juice.

AGING › The wine aged for three months in bottle.
Due to the fact that this wine was not stabilised before bottling, so as not to affect its potential evolution, a slight natural deposit make appear.

TASTING NOTES › Clear and shinny color. In the nose it shows black cherry, raspberry, plum and some vegetable notes. Creamy, but fresh, it reveals a salty and textural minerality. Fresh finish.

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