

# BELA LUZ

## VINHO TINTO | VINHAS VELHAS | DOC DOURO 2019

REGIÃO: DOURO  
SUB-REGIÃO: CIMA CORGO  
PRODUTOR: ROCIM  
ENOLOGIA: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO



CLIMA › Tipicamente mediterrânico, apresentado na sub-região do Cima Corgo.

SOLO › Xisto

CASTAS › *Field blend* vinhas velhas.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,5%  
Acidez Total › 5,400 g/dm<sup>3</sup>  
Acidez Volátil › 0,51 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcar Residual › 0,7 g/dm<sup>3</sup>  
pH › 3,54

VINIFICAÇÃO › Pisa em lagar mecânico.

ESTÁGIO › 16 meses em barricas de 500 lts de carvalho francês e em talhas de barro de 140 lts.

NOTA DE PROVA › Cor ruby profunda. Notas balsâmicas, florais e mentoladas denunciando o *terroir* que lhe deu origem. Fruta preta que completa o conjunto aromático com boa definição e profundidade. Grande amplitude de prova sem perder a frescura, a elegância e pureza da fruta.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

# BELA LUZ

## RED WINE | OLD VINEYARD | DOC DOURO 2019

---

REGION: **DOURO**

SUB-REGION: **CIMA CORGO**

PRODUTOR: **ROCIM**

ENOLOGIA: **CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO**

---



CLIMATE › Typically mediterranean, in the winegrowing sub-region of Cima Corgo.

SOIL › Schist

VARIETIES › Field blend from old vineyards.

### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14,5%

Total Acidity › 5,400 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,51 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 0,7 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,54

VINIFICATION › Fermented with mechanical treadeth in stainless steel lagar.

AGING › 16 months in French oak barrels of 500 lts capacity and 140 lts clay pots.

TASTING NOTES › Deep ruby colour. Balsamic, floral and minty notes, showing its *terroir*. Black fruit richness completing a very aromatic combination with great precision and depth. Very wide tasting range, freshness, elegance and fruit purity.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite