

BELA LUZ

VINHO TINTO | VINHAS VELHAS | DOC 2017

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



CLIMA › Clima mais seco característico do Cima Corgo.

SOLO › Xisto

CASTAS › *Field blend* vinhas velhas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,0%

Acidez Total › 5,900 g/dm³

Acidez Volátil › 0,50 g/dm³

Açúcar Residual › 0,6 g/dm³

pH › 3,55

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.

BELA LUZ

RED WINE | OLD VINEYARD | DOC 2017

REGION: **DOURO**

SUB-REGION: **CIMA - CORGO**

PRODUTOR: **ROCIM**

ENOLOGIA: **CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO**



CLIMATE › Drier climate typical from Cima Corgo.

SOIL › Schist

VARIETIES › Field blend from old vineyards.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14,0%

Total Acidity › 5,900 g/dm³

Volatile Acidity › 0,50 g/dm³

Residual Sugars › 0,6 g/dm³

pH › 3,55

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 color. 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.