

# FRESH FROM AMPHORA

## VINHO DE TALHA | VINHO BRANCO | 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 ótimo à produção de vinhos de alta qualidade.

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

**CASTAS** › Perrum, Rabo de Ovelha e Manteúdo.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 11,5%

Acidez Total › 6,000 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,32 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 0,80 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,30

**VINIFICAÇÃO** › A vinificação 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** › Dois meses de contacto pelicular dentro da talha.

**NOTA DE PROVA** › Cor dourada. Nariz de perfil mineral vincado, notas florais e de terra molhada. Acidez marcante, frescura e tensão na prova.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



  
HERDADE DO  
**ROCIM**  
A L E N T E J O

Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
I037\_V2\_29-01-2019

# FRESH FROM AMPHORA

## TALHA WINE | WHITE WINE | 2023

REGION: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUCER: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURE: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

WINEMAKING: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

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

**SOIL** › Poor land, predominantly of granite and schist. Great pedological potential for the cultivation of vines and to produce excellent wines.

**VARIETIES** › Perrum, Rabo de Ovelha and Manteúdo.

### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 11,5%

Total Acidity › 6,000 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,32 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 0,80 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,30

**VINIFICATION** › 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** › Two months of skin contact inside the amphora.

**TASTING NOTES** › Golden colour. On the nose is quite mineral with floral and earthy notes. Remarkable acidity, refreshing and tense taste.

Contém Sulfitos | Contains Sulfitos | Contient Sulfitos | Enthält Sulfite

  
HERDADE DO  
**ROCIM**  
A L E N T E J O

Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
I037\_V2\_29-01-2019

