

# FRESH FROM AMPHORA

## VINHO DE TALHA | VINHO TINTO | 2022

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 e xistosa. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

**CASTAS** › Moreto, Tinta Grossa e Trincadeira.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 11,5%

Acidez Total › 6,200 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,44 g/dm<sup>3</sup>

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

pH › 3,33

**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 dos mostos.

**ESTÁGIO** › Dois meses de contacto pelicular dentro da talha.

**NOTA DE PROVA** › Cor ruby muito aberta, nariz com carácter terroso, vegetal e de fruta muito fresca. Muito leve e harmonioso. Deve servir-se ligeiramente refrigerado (12-14°C).

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



# FRESH FROM AMPHORA

## TALHA WINE | RED WINE | 2022

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 and schist. Great pedological potential for the cultivation of vines and to produce excellent wines.

**VARIETIES** › Moreto, Tinta Grossa and Trincadeira.

### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 11,5%

Total Acidity › 6,200 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,44 g/dm<sup>3</sup>

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

pH › 3,33

**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 must.

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

**TASTING NOTES** › Very light ruby color, earthy and vegetable nose with fresh fruit. Very light and harmonious. Should be served slightly chilled (12-14°C).

Contém Sulfitos | Contains Sulfitos | Contient Sulfitos | Enthält Sulfite

