

# GRANDE ROCIM

## VINHO BRANCO | DOC RESERVA 2020

REGIÃO: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUTOR: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURA: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

ENOLOGIA: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO



**CLIMA** › Tipicamente mediterrânico, apresentado na sub-região 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. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

**CASTAS** › Arinto

A casta Arinto encontra-se conduzida em monoplano ascendente, numa parcela com ligeira exposição nascente e com a orientação das linhas sentido Este-Oeste.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS**

Teor Alcoólico › 12,0%

Acidez Total › 6,000 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,27 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Totais › 0,9 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,00

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada do dia 7 de Setembro de 2020. Maceração pelicular a frio, por um período de 12 h. Início da fermentação em depósito de cimento. Finalização da fermentação em barricas de carvalho francês de 500 L.

**ESTÁGIO** › O vinho estagiou durante 16 meses em barricas de carvalho francês de 500 L. Estágio garrafa por um período de 3 meses.

**NOTA DE PROVA** › Cor amarelo-esverdeado. Aroma de matriz mineral e especiado, denunciando o terroir e o estágio em barrica. Grande volume de boca, tensão, estrutura e acidez que lhe permitirão uma boa evolução em garrafa.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

# GRANDE ROCIM

## WHITE WINE | DOC RESERVA 2020

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

VARIETIES › Arinto

The Arinto variety is trellised in the vertical shoot position, in a plot that is slightly exposed to the east, with an east/west orientation.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,0%

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

Volatile Acidity › 0,27 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 0,9 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,00

VINIFICATION › Manual harvest in 12kg boxes, during the morning of the 7th of September 2020. Cold skin maceration for a period of 12h. Fermentation started in concrete tanks. End of fermentation was made in 500 L french oak barrels.

AGING › The wine aged 16 months in 500 L french oak barrels. Bottle aged for a period of 3 months.

TASTING NOTES › Yellow-green colour. The aroma has a mineral matrix with a spicy frame background , announcing the terroir and the barrel aging. Very mouth filling, tension, structure and acidity that will allow a good growth in bottle.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

