

# GRANDE ROCIM

## VINHO BRANCO | DOC RESERVA 2023



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 › 12,5%

Acidez Total › 5,400 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,38 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Totais › 0,8 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,15

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada do dia 23 de Agosto de 2023. 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 12 meses em barricas de carvalho francês de 500 L.

**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

*Rocim*

Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
1037\_V2\_20-05-2019

# GRANDE ROCIM

## WHITE WINE | DOC RESERVA 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. 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 › 12,5%

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

Volatile Acidity › 0,38 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 0,8 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,15

**VINIFICATION** › Manual harvest in 12kg boxes, during the morning of the 23rd of August 2023. 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 12 months in 500 L french oak barrels.

**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

*Rocim*

Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
1037\_V2\_20-05-2019