

GRANDE ROCIM

VINHO TINTO | DOC RESERVA 2021



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

CASTAS › Alicante Bouschet. A casta é conduzida em monoplano ascendente, com exposição poente. A orientação das linhas é Este-Oeste.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,0%

Acidez Total › 5,900 g/dm³

Acidez Volátil › 0,71 g/dm³

Açúcar Totais › 1,1 g/dm³

pH › 3,52

VINIFICAÇÃO › Vindima a 13 de Setembro de 2021. Uvas criteriosamente selecionadas “bago a bago” em tapete de escolha vibratório. A fermentação ocorreu em lagar de pisa a pé, por um período de 15 dias.

ESTÁGIO › O vinho estagiou 20 meses em barrica de carvalho francês de 500 L. Estágio em garrafa por um período de quatro meses.

NOTA DE PROVA › Cor rubi profunda e opaca. Aroma especiado, químico e balsâmico de grande complexidade. Fruta preta bem madura. Grande volume de boca e concentração. Final longo e persistente. Taninos firmes e estrutura que lhe permitirá uma longa evolução em garrafa.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.

ALENTEJO I037_V2_30-04-2019

GRANDE ROCIM

RED WINE | DOC RESERVA 2021

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

VARIETIES › Alicante Bouschet. Is trellised in vertical shoot position, with west exposure. The rows have an east/west orientation.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14,0%

Total Acidity › 5,900 g/dm³

Volatile Acidity › 0,71 g/dm³

Residual Sugars › 1,1 g/dm³

pH › 3,52

VINIFICATION › Harvest on 13th September 2021. Carefully selected “grape by grape” on a vibrating sorting table. Fermentation took place in a stone open lagar. Foot trodden, for a period of 15 days.

AGING › The wine aged 20 months in 500 L french oak barrels. In the bottle for a period of four months.

TASTING NOTES › With its deep, intense and ruby colour, plus a bouquet that invokes balsamic notes and extremely complex spicy aromas, and all of this along with impressive notes of very ripe black fruits, results in a highly concentrated wine, with voluminous mouth and very long and persistent finishing. Its structure and firm tannins are perfect for a long and graceful evolution in the bottle.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.

I037_V2_30-04-2019