

HERDADE DO ROCIM

VINHO TINTO | ALICANTE BOUSCHET 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 xistosa. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

CASTAS › Alicante Bouschet

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

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,0%

Acidez Total › 6,100 g/dm³

Acidez Volátil › 0,57 g/dm³

Açúcar Residual › 2,9 g/dm³

pH › 3,52

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg. Na adega, as uvas foram submetidas a uma criteriosa selecção em tapete de escolha vibratório, tendo sido desengaçadas com um ligeiro esmagamento do bago. Fermentação em lagar de pedra com pisa a pé.

ESTÁGIO › Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

O vinho estagiou em garrafa por um período de seis meses.

NOTA DE PROVA › Cor ruby profunda. Notas mentoladas, balsâmicas e especiadas, tradicionais da casta e do estágio em carvalho francês. Boa frescura e acidez. Taninos firmes e estruturados, que lhe permitirão uma boa evolução em garrafa.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

HERDADE DO ROCIM

RED WINE | ALICANTE BOUSCHET 2022



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 and to produce excellent wines.

VARIETIES › Alicante Bouschet

The Alicante Bouschet variety is planted in a plot exposed to the east, following a multi-spaced trellised system, LYS. The rows have an east/west orientation.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14,0%

Total Acidity › 6,100 g/dm³

Volatile Acidity › 0,57 g/dm³

Residual Sugars › 2,9 g/dm³

pH › 3,52

VINIFICATION › Manual harvest in 12 kg boxes. At the winery, the grapes were carefully selected on a vibrating sorting table, followed by destemming with light crushing of the berries. Fermentation took place in stone lagar. Foot Trodden.

AGING › Aged in French oak barrels for 12 months.
Bottle aging for six months.

TASTING NOTES › Deep ruby colour. Menthol, balsamic, and spicy notes, typical from the grape variety and also from the barrel aging. Good freshness and acidity. Firm and structured tannins that will allow the good bottle aging.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite