HERDADE DO ROCIM

VINHO BRANCO | 2023

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 › Antão Vaz, Arinto e Viosinho.
As castas Antão Vaz, Arinto e Viosinho encontram-se conduzidas 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 › 5,200 g/dm3
Acidez Volátil › 0,25 g/dm3
Açúcar Residual › 2,0 g/dm3
pH › 3,25

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada dos dias 19 e 20 de Agosto de 2021. Após um período de maceração pelicular a frio, fermentou em cuba de inox, a uma temperatura controlada de 14,5°C, durante 21 dias.

ESTÁGIO › Após engarrafamento o vinho estagiou em garrafa por um período de dois meses.

NOTA DE PROVA › Cor esverdeada. Aroma mineral e cítrico. Frescura e complexidade que revelam o terroir que lhe deu origem.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

ROCIM Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.
I037_ V2_ 20-05-2019

HERDADE DO ROCIM

WHITE WINE | 2023

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 soils, predominantly of granite and schist. Great pedological potential to grow vines and to produce excellent wines.

VARIETIES › Antão Vaz, Arinto and Viosinho
The varieties Antão Vaz, Arinto and Viosinho are 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 › 5,200 g/dm3
Volatile Acidity › 0,25 g/dm3
Residual Sugars › 2,0 g/dm3
pH › 3,25

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes at day break on the 19th and 20th of August 2021. After a period of cold maceration, fermentation took place in inox vats at a controlled temparature of 14,5°C for 21 days.

AGING › Bottle aging for two months.

TASTING NOTES › Greenish in colour. Mineral and citric aroma. A freshness and complexity that reveal the grapes original terroir.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

ROCIM Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.
I037_ V2_ 20-05-2019