

# HERDADE DO ROCIM

## VINHO ROSÉ | 2019



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

**CASTAS** › Touriga Nacional

A Touriga Nacional encontra-se plantada numa parcela com exposição nascente e é conduzida no sistema de condução pluri-espacial, LYS. A orientação das linhas é Este-Oeste.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 5,800 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,23 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 2,8 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,35

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg. Na adega, as uvas foram novamente submetidas a uma criteriosa escolha em tapete vibratório, tendo sido desengaçadas com ligeiro esmagamento do bago. Vinificação em bica aberta, após clarificação estática por frio. A fermentação ocorreu a uma temperatura de 15°C, por um período de 17 dias.

**ESTÁGIO** › Em garrafa por um período de três meses.

**NOTA DE PROVA** › Cor salmão pálido, aromas primários exuberantes e notas florais. Boa frescura e mineralidade.

# HERDADE DO ROCIM

## ROSE WINE | 2019



**REGION:** VIDIGUEIRA | ALENTEJO

**PRODUCER:** HERDADE DO ROCIM

**VITICULTURE:** CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

**WINEMAKING:** CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

**CLIMATE** › Typically mediterranean and set in the 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 and schist. Great pedological potential for the cultivation of vines and for obtaining excellent wines.

**VARIETIES** › Touriga Nacional

The Touriga Nacional 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 › 12,5%

Total Acidity › 5,800 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,23 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 2,8 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,35

**VINIFICATION** › Manual harvest into 12 kg boxes. At the winery, the grapes were once again meticulously triaged on a vibrating sorting table, before being fully destemmed and lightly crushed. The free run juice was cold settled. Fermentation took place at a controlled temperature of 15°C, for 17 days.

**AGING** › In the bottle for three months.

**TASTING NOTES** › Pale salmon colour. Exuberant primary aromas and floral notes. Nice freshness and minerality.