

# HERDADE DO ROCIM

## VINHO TINTO | RESERVA 2018

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 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, Alicante Bouschet e Aragonez

As castas Alicante Bouschet e Aragonez são conduzidas em monoplano vertical e a Touriga Nacional em LYS, sistema pluri-espacial de grande superfície foliar exposta. A orientação das linhas é Este-Oeste e as castas apresentam exposição variada: Alicante Bouschet e Aragonez (poente) e Touriga Nacional (nascente).

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,0%

Acidez Total › 6,000 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,67 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 2,9 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,50

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg, nos dias 12 de Setembro para a Aragonez, 24 de Setembro para a Touriga Nacional e 28 de Setembro para a Alicante Bouschet. Após passagem pela câmara de frio, as uvas foram submetidas a uma criteriosa selecção em tapete de escolha vibratório, seguindo-se o desengace total e o esmagamento, muito ligeiro, do bago. A fermentação das castas ocorreu em conjunto (cofermentação), em balseiro de carvalho francês, a temperaturas controladas, por leveduras indígenas durante um período de 12 dias.

**ESTÁGIO** › Estágio em barricas de carvalho francês, por um período de 14 meses.

Estágio em garrafa por um período de quatro meses.

**NOTA DE PROVA** › Cor ruby viva e profunda. Nariz com fruta preta e especiado resultante do estágio em barrica. Taninos firmes e sedosos que lhe permitem uma boa evolução em garrafa.



# HERDADE DO ROCIM

## RED WINE | RESERVA 2018



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

**VARIETIES** › Touriga Nacional, Alicante Bouschet and Aragonez  
The varieties Alicante Bouschet and Aragonez are trellised in the vertical shoot position and the Touriga Nacional in LYS, a multi-spaced system allowing for greater canopy shade. The rows have an east/west orientation with the grape varieties at different exposures: Alicante Bouschet and Aragonez (west) and Touriga Nacional (east).

### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14,0%

Total Acidity › 6,000 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,67 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 2,9 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,50

**VINIFICATION** › Manual harvest into 12 kg boxes, on the 12th of September for Aragonez, 24th of September for Touriga Nacional and on the 28th of September for Alicante Bouschet. After a short period inside the refrigeration chamber, the grapes underwent careful selection on a vibrating sorting table before destemming with a slight crushing of the berries. The fermentation occurred in co-fermentation, in french oak barrels, at a controlled temperature, for a period of 12 days.

**AGING** › Aging took place in french oak barrels, for 14 months.  
Bottle aging for four months.

**TASTING NOTES** › Deep concentrated ruby colour. Full of black fruit and some spicy notes from the barrel aging. Firm and well integrated tannins.



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

I037\_V2\_21-02-2019