

# HERDADE DO ROCIM

## VINHO TINTO | RESERVA 2020

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** › Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Aragonez  
As castas Alicante Bouschet e Aragonez são conduzidas em monopiano 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 a poente e Touriga Nacional a nascente.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 15,0%

Acidez Total › 5,800 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,60 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 2,7 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,46

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg, nos dias 7 e 8 de Setembro para a Aragonez, Touriga Nacional e Alicante Bouschet. Após passagem pela câmara de frio, as uvas foram submetidas a uma criteriosa selecção em tapete de escolha, 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 com leveduras indígenas, a temperaturas controladas por um período de 14 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.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
I037\_V2\_21-02-2019

# HERDADE DO ROCIM

## RED WINE | RESERVA 2020

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 sun exposure. The rows have an east/west orientation with the grape varieties at different exposures: Alicante Bouschet and Aragonez to the west and Touriga Nacional to the east.

**ANALYTIC PARAMETERS**

Alcohol Content › 15,0%

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

Volatile Acidity › 0,60 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 2,7 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,46

**VINIFICATION** › Manual harvest into 12 kg boxes, on the 7th and 8th of September for Aragonez, Touriga Nacional and Alicante Bouschet. After a short period inside the refrigeration chamber, the grapes were carefully selected on a vibrating sorting table before destemming with a slight crushing of the berries. Co-fermentation in french oak barrels with indigenous yeasts at a controlled temperature for a period of 14 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.

Contém Sulfitos | Contains Sulfitos | Contient Sulfitos | Enthält Sulfite



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

I037\_V2\_21-02-2019