

HERDADE DO ROCIM

ESPUMANTE BRUT NATURE | VINHO ROSÉ 2017

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 › 12,0%

Acidez Total › 6,800 g/dm³

Acidez Volátil › 0,37 g/dm³

Açúcar Residual › 1,8 g/dm³

pH › 3,24

VINIFICAÇÃO › Fermentação Alcoólica e malolática do vinho base em cubas de inox. Segunda fermentação alcoólica a temperaturas controladas.

ESTÁGIO › *Dégorgement* após um estágio de 12 meses sobre a própria borra.

NOTA DE PROVA › Cor salmão. Bolha fina e persistente. Aroma a levedura e de leve tosta.



HERDADE DO ROCIM

SPARKLING BRUT NATURE | ROSE WINE 2017

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 to produce 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 › 12,0%

Total Acidity › 6,800 g/dm³

Volatile Acidity › 0,37 g/dm³

Residual Sugars › 1,8 g/dm³

pH › 3,24

VINIFICATION › Alcoholic and malolatic fermentation of the base wine in stainless steel vats. Second alcoholic fermentation in the bottle at controlled temperatures.

AGING › *Dégorgement* after 12 months aging with its own lees.

TASTING NOTES › Salmon-coloured. Fine, persistent bubble. Light-toasted, yeasty aroma.

