

HERDADE DO ROCIM

VINHO BRANCO | VERDELHO 2020



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 › Verdelho

A casta Verdelho encontra-se conduzida em monopiano ascendente, numa parcela com ligeira exposição nascente e com a orientação das linhas sentido Este-Oeste.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 6,200 g/dm³

Acidez Volátil › 0,20 g/dm³

Açúcar Residual › 1,7 g/dm³

pH › 3,05

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada do dia 25 de Agosto de 2020. Após um período de maceração pelicular a frio, fermentou em cuba de inox a uma temperatura controlada de 13,5°C, durante 19 dias.

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

NOTA DE PROVA › Cor amarela esverdeada. Notas tropicais exuberantes. Bom volume de boca e acidez equilibrada.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.
I037_V2_ 18-03-2019

HERDADE DO ROCIM

WHITE WINE | VERDELHO 2020



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 quality wines.

VARIETIES › Verdelho

The variety Verdelho is 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 › 6,200 g/dm³

Volatile Acidity › 0,20g/dm³

Residual Sugars › 1,7 g/dm³

pH › 3,05

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes, at day break on the 25th of August 2020.

After a period of cold maceration, fermentation took place in inox vats at a controlled temperature of 13,5°C, for 19 days.

AGING › Bottle aging for three months.

TASTING NOTES › Green golden colour. Tropical notes. Good volume and balanced acidity.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite