HERDADE DO ROCIM

VINHO BRANCO | VERDELHO 2022

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

PARÂMETROS ANALÍTICOS
Teor Alcoólico › 12,5%
Acidez Total › 5,200 g/dm3
Acidez Volátil › 0,22 g/dm3
Açúcar Residual › 2,1 g/dm3
pH › 3,07

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada do dia 28 de Agosto de 2022. Após um período de maceração pelicular a frio, fermentou em cuba de inox a uma temperatura controlada de 14ºC, durante 17 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

HERDADE DO ROCIM ALENTEJO
Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.
I037_ V2_ 18-03-2019

HERDADE DO ROCIM

WHITE WINE | VERDELHO 2022

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 › 5,200 g/dm3
Volatile Acidity › 0,22 g/dm3
Residual Sugars › 2,1 g/dm3
pH › 3,07

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes, at day break on the 28th of August 2022. After a period of cold maceration, fermentation took place in inox vats at a controlled temperature of 14ºC, for 17 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

HERDADE DO ROCIM ALENTEJO
Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.
I037_ V2_ 18-03-2019