

# HERDADE DO ROCIM INDÍGENA

## VINHO TINTO BIOLÓGICO | 2023



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 xistosa. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

**CASTAS** › Alicante Bouschet em modo de produção biológico.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 13,5%

Acidez Total › 6,000 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,56 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 1,1 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,57

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg. Na adega, as uvas foram submetidas a uma criteriosa selecção em tapete de escolha vibratório, tendo sido desengaçadas com um ligeiro esmagamento do bago. Fermentação em depósito de cimento.

**ESTÁGIO** › Em depósito de cimento durante nove meses.

**NOTA DE PROVA** › Cor ruby profunda, notas de eucalipto, características da casta. Estrutura, concentração e acidez, num conjunto fresco e energético que lhe permitirão 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\_20-05-2019

# HERDADE DO ROCIM INDÍGENA

## BIOLOGIC RED WINE | 2023



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

**VARIETIES** › Alicante Bouschet in organic production.

### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 13,5%

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

Volatile Acidity › 0,56 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 1,1 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,57

**VINIFICATION** › Manual harvest into 12 kg boxes. At the winery, the grapes were once again sensible triaged on a vibrating sorting table, fully destemmed and lightly crushed. Fermentation in concrete tank.

**AGING** › Concrete tank, for nine months.

**TASTING NOTES** › Deep concentrated ruby colour, eucalyptus notes typical from the grape variety. Structure, concentration and acidity on a very fresh and energetic combination that will allow a good evolution in bottle.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfités | Enthält Sulfite



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
I037\_V2\_20-05-2019