

# HERDADE DO ROCIM INDÍGENA

## VINHO TINTO BIOLÓGICO | 2018



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 Bouschett em modo de produção biológico.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,0%

Acidez Total › 5,700 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,50 g/dm<sup>3</sup>

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

pH › 3,46

**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 depósitos 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.

# HERDADE DO ROCIM INDÍGENA

## BIOLOGIC RED WINE | 2018



**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 to produce excellent wines.

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

### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14,0%

Total Acidity › 5,700 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,50 g/dm<sup>3</sup>

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

pH › 3,46

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

**AGING** › Aging took place in concrete tanks, 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.