

# MARIANA

## VINHO ROSÉ | 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 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 e Aragonez

A casta Touriga Nacional é conduzida em LYS, sistema-pluriespacial de grande superfície foliar exposta e a Aragonez conduzida em monoplano ascendente. A orientação das linhas é Este-Oeste.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 5,300 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,25 g/dm<sup>3</sup>

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

pH › 3,37

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg. Após selecção, em tapete de escolha vibratório, as uvas foram submetidas a uma maceração pelicular a frio. A fermentação ocorreu em pequenas cubas de inox a uma temperatura de 14°C durante 16 dias.

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

**NOTA DE PROVA** › Cor rosa pálida. Mineralidade e notas de fruta vermelha fresca. Bom volume de boca e frescura pronunciada.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
I037\_V2\_ 18-03-2019

# MARIANA

## ROSE 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 granite and schist. Great pedological potential for the cultivation of vines and for obtaining quality wines.

**VARIETIES** › Touriga Nacional and Aragonez

The Touriga Nacional is trellised in LYS, a multi-spaced system allowing for greater canopy sun exposure, and the Aragonez variety is trellised in the vertical shoot position. The rows have an east/west orientation.

### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,5%

Total Acidity › 5,300 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,25 g/dm<sup>3</sup>

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

pH › 3,37

**VINIFICATION** › Manual harvest into 12 kg boxes. After selection on a vibrating sorting table, the grapes underwent cold maceration. Fermentation took place in small steel tanks at a temperature of 14°C for 16 days.

**AGING** › Bottle aging for two months.

**TASTING NOTES** › Pale pink colour. Minerality and fresh red fruit. Volume and nice freshness.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
I037\_V2\_ 18-03-2019