MARIANA

VINHO TINTO | 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, 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 › Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira
As castas Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira são conduzidas em monoplano ascendente e a Touriga Nacional em LYS, sistema pluri-espacial de grande superfície foliar exposta. A orientação das linhas é Este-Oeste e as castas apresentam exposição variada: Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira a poente e Touriga Nacional a nascente.

PARÂMETROS ANALÍTICOS
Teor Alcoólico › 14,0%
Acidez Total › 5,200 g/dm3
Acidez Volátil › 0,56 g/dm3
Açúcar Residual › 3,1 g/dm3
pH › 3,62

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg. Na adega, as uvas foram submetidas a uma criteriosa escolha em tapete vibratório, tendo sido desengaçadas com ligeiro esmagamento do bago. Após um período de maceração pelicular a frio, a fermentação realizou-se em pequenas cubas de inox a uma temperatura de 24ºC.

ESTÁGIO › Seis meses em barricas de carvalho francês.

NOTA DE PROVA › Cor ruby profunda. Aroma exuberante a frutos vermelhos. Taninos redondos e bom volume de boca.

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_ 23-01-2018

MARIANA

RED WINE | 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 excellent wines.

VARIETIES › Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet and Trincadeira
The varieties Aragonez, Alicante Bouschet and Trincadeira are trellised in a vertical shoot position and the Touriga Nacional in LYS, a multi-spaced system allowing for greater canopy shade. The rows have an east/west orientation with the grape varieties at different exposures: Aragonez, Alicante Bouschet and Trincadeira (west) and Touriga Nacional (east).

ANALYTIC PARAMETERS
Alcohol Content › 14,0%
Total Acidity › 5,200 g/dm3
Volatile Acidity › 0,56 g/dm3
Residual Sugars › 3,1 g/dm3
pH › 3,62

VINIFICATION › Manual harvest in 12 kg boxes. At the winery, the grapes were once again sensible triaged on a vibrating sorting table, fully destemmed and lightly crushed. After a period of cold skin maceration, the fermentation took place in small stainless tanks at a temperature of 24°C.

AGING › Six months in french oak barrels.

TASTING NOTES › Deep ruby colour. An exuberant aroma of red berries. Round tannins and full mouthed.

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_ 23-01-2018