MARIANA

VINHO TINTO | 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 ›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 › 5,800 g/dm3
Acidez Volátil › 0,61 g/dm3
Açúcar Residual › 3,5 g/dm3
pH › 3,56

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 | 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 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 sun exposure. 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 › 5,800 g/dm3
Volatile Acidity › 0,61 g/dm3
Residual Sugars › 3,5 g/dm3
pH › 3,56

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