

# MARIANA

## VINHO TINTO | 2023

REGIÃO: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUTOR: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURA: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

ENOLOGIA: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

**CLIMA** › Tipicamente mediterrânico, 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 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 monopiano 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 › 5,500 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,58 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 3,9 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,58

**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 24°C.

**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



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.

I037\_V2\_23-01-2018

# MARIANA

## RED WINE | 2023

REGION: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUCER: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURE: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

WINEMAKING: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

**CLIMATE** › Typically mediterranean and 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 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 a 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 › 5,500 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,58 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 3,9 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,58

**VINIFICATION** › Manual harvest in 12 kg boxes. At the winery, the grapes were once again sensibly 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



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
I037\_V2\_23-01-2018