

# ROCIM DO ALVIM

## VINHO BRANCO | RESERVA 2020

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, franco-arenosos e de origem granítica. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

**CASTAS** › Antão Vaz

A casta Antão Vaz encontra-se conduzida em monopiano ascendente, numa parcela com ligeira exposição nascente e com a orientação das linhas no sentido Este-Oeste.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,0%

Acidez Total › 6,000 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,38 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 0,6 g/dm<sup>3</sup>

pH › 2,92

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada do dia 01 de Setembro de 2020. Após um período de 24h de maceração pelicular a frio, a fermentação realizou-se em barricas de 500 L de carvalho francês por um período de 21 dias a uma temperatura controlada. No final da fermentação o vinho foi submetido a uma *battonage* diária.

**ESTÁGIO** › Estágio em barrica por um período de seis meses.

**NOTA DE PROVA** › Cor citrina, aromas de vincada mineralidade com nuances de pederneira. Boca preenchida, com excelente acidez a proporcionar frescura intensa; untuosidade relevante e estrutura final com longevidade.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



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

I037\_V2\_18-05-2018

# ROCIM DO ALVIM

## WHITE WINE | RESERVA 2020

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, sandy loam soils of granitic origin. Great pedological potential for the cultivation of vines and to produce quality wines.

**VARIETIES** › Antão Vaz

The variety Antão Vaz is trellised in the vertical shoot position, in a plot that is slightly exposed to the east, with an east/ west orientation.

### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,0%

Total Acidity › 6,000 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,38 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 0,6 g/dm<sup>3</sup>

pH › 2,92

**VINIFICATION** › Manual harvest into 12 kg crates in the early hours of the 1st of September 2020. After a 24h period of cold pellicular maceration, fermentation took place in 500 L french oak barrels for a period of 21 days at a controlled temperature. After the fermentation period, the wine underwent a daily *battonage*.

**AGING** › Aged in barrel for a period of six months.

**TASTING NOTES** › Citrine in colour with a strong aroma of minerality and hints of flint. Full mouth, with excellent acidity providing an intense freshness; a relevant unctuosness with a long, structured ending.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



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

I037\_V2\_18-05-2018