

VINHA DA MICAELA

VINHO TINTO | DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA 2018

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, proporcionando um microclima óptimo à produção de vinhos de alta qualidade.

SOLOS › Pouco produtivos, de origem granítica. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

CASTAS › Vinhas velhas de Moreto, Trincadeira, Tinta Grossa, Alicante Bouschet e outras.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,0%

Acidez Total › 5,600 g/dm³

Acidez Volátil › 0,72 g/dm³

Açúcar Totais › 1,1 g/dm³

pH › 3,55

VINIFICAÇÃO › Vindima manual a 10 de setembro de 2018. Uvas criteriosamente selecionadas “bago a bago” em tapete de escolha vibratório. A fermentação ocorreu em talhas tradicionais, por um período de 13 dias.

ESTÁGIO › O vinho estagiou por um período de 6 meses em talha com contacto pelicular, tendo-se seguido um período de 24 meses em barrica de carvalho francês de 500 L. Estágio de 6 meses em garrafa, antes de sair para o mercado.

NOTA DE PROVA › Cor ruby profunda. No nariz revela grande complexidade, frescura e mineralidade. Notas terrosas e fruta fresca num conjunto distinto e revelador do terroir de origem. Grande amplitude de prova com alguns ângulos que lhe conferem tensão e que o encaminham de uma forma original para um final longo e majestoso.



VINHA DA MICAELA

RED WINE | DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA 2018

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. Great pedological potential for the cultivation of vines and to produce excellent wines.

VARIETIES › Old vines of Moreto, Trincadeira, Tinta Grossa, Alicante Bouschet and others.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14,0%

Total Acidity › 5,600 g/dm³

Volatile Acidity › 0,72 g/dm³

Residual Sugars › 1,1 g/dm³

pH › 3,55

VINIFICATION › Manual harvest on the 10th September 2018. The grapes were carefully selected on a vibrating sorting table. Fermentation took place in a stone open lagar, for 13 days. Foot trodden.

AGING › The wine aged in clay amphora for 6 months with skin contact followed by a period of 24 months in a 500 L french oak barrels. Aged in bottle for 6 months.

TASTING NOTES › Deep ruby colour. On the nose it reveals great complexity, freshness and minerality. Earthy notes and fresh fruit in a distinct and revealing set of it's original terroir. Great breadth of taste with some angles that give it tension and originally lead it to a long and majestic finish.



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

I037_V2_ 30-04-2019