

# HERDADE DO ROCIM CRÓNICA#328

SECOND BOTTLING | DOC ALENTEJO | VINHO TINTO | RESERVA | 2019



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 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 › Trincadeira (60%) e Aragonez (40%)  
As castas Aragonez e Trincadeira são conduzidas em monopiano ascendente. A orientação das linhas é Este-Oeste e as castas apresentam a mesma exposição (poente).

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 15,0%

Acidez Total › 5,9 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,66 g/dm

Açúcar Residual › 0,9 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,49

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg. Na adega, as uvas foram submetidas a uma criteriosa selecção "bago a bago" em tapete de escolha vibratório. Maceração pelicular a frio por um período 72 horas e fermentação em balseiros de carvalho francês.

ESTÁGIO › Estágio de 30 meses em barricas de 500L de carvalho francês. Estágio em garrafa por um período de 6 meses;

NOTA DE PROVA › Cor ruby profunda. Notas balsâmicas, de bosque e grafite num conjunto coeso, mineral e subtil a revelar o terroir que lhe deu origem. Prova multidimensional, firme e dominada pela frescura e elegância do lote. Elevado potencial de guarda.

# HERDADE DO ROCIM CRÓNICA#328

SECOND BOTTLING | ALENTEJO DOC | RED WINE RESERVA | 2019

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

VARIETIES › Trincadeira (60%) e Aragonez (40%)  
The varieties Aragonez and Trincadeira are trellised in the vertical shoot position. The rows have an east/west orientation with the grape varieties at the same exposure (west).

## ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 15,0%

Total Acidity › 5,9 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,66 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 0,9 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,49

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes. At the winery, the grapes underwent manual selection "grape by grape" on a vibrating sorting table. After a cold skin maceration of 72 hours, the fermentation has occurred in french oak barrels.

AGING › 30 months in 500L french oak barrels. Aging in bottle for a period of 6 months.

TASTING NOTES › A deep ruby colour. Balsamic notes with woody, graphite traces in a consistent, mineral and subtle combination, revealing the terroir in which it originated. A multi-dimensional, firm taste marked by the freshness and smoothness of the batch. Excellent storage potential.



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
1037\_V2\_23-02-2018