

VALE DA MATA

VINHO REGIONAL LISBOA
SUB-REGIÃO ALTA ESTREMADURA

VINHO BRANCO | WHITE WINE

2019

Castas > Arinto, Vital
e Viosinho

Varieties > Arinto, Vital
and Viosinho

Teor Alcoólico > 12,5%
Acidez Total > 8,000 g/dm³
Acidez Volátil > 0,27 g/dm³
pH > 3,02
Açúcar Residual > 1,1 g/dm³

Alcohol Content > 12,5%
Total Acidity > 8,000 g/dm³
Volatile Acidity > 0,27 g/dm³
pH > 3,02
Residual Sugars > 1,1 g/dm³

VINIFICAÇÃO >

Vindima manual em caixas de 12 kg, no dia 10 de Setembro de 2019. Na adega, as uvas foram submetidas a uma selecção em tapete vibratório. A fermentação ocorreu em barricas de carvalho francês a uma temperatura de 16°C.

ESTÁGIO >

Estágio em barricas de carvalho francês por um período de seis meses.

NOTA DE PROVA >

Cor dourada com nuances esverdeadas. Aroma fino, mineral e complexo, resultante da fermentação e estágio em barrica. Bom volume de boca, acidez e mineralidade pronunciadas, que lhe permitirá uma boa evolução em garrafa.

VINIFICATION >

Manual harvest in 12 kg boxes, on the 10th of September 2019. At the winery, the grapes underwent a careful selection on a vibrating sorting table. Fermentation took place in french oak barrels at a temperature of 16°C.

AGING >

Aging took place in french oak barrels for a period of six months.

TASTING NOTES >

Golden in colour with greenish nuances. A fine yet complex aroma of minerality, resulting from the fermentation and aging in oaks barrels. Good volume in mouth, with a pronounced acidity and minerality, which allows a good evolution in bottle.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

www.rocim.pt

PRODUTO DE
PRODUCT OF
PORTUGAL
SEDE + 351 244 850 200
ADEGA + 351 284 415 180

GESTÃO
E ACOMPANHAMENTO TÉCNICO
ROCIM, LDA.
PRODUZIDO E ENGARRAFADO
POR ROCIM, LDA. 2404-006 | PORTUGAL

PRODUTO NATURAL
SUJEITO A DEPÓSITO
NATURAL PRODUCT
WHICH MAY ORIGINATE
A LIGHT SEDIMENT

CONTÉM SULFITOS
CONTAINS SULFITES
CONTIENT DES SULFITES
ENTHÄLT SULFITE

PRODUZIDO E ENGARRAFADO POR ROCIM, LDA, 2404-006 | PORTUGAL
I199_V1_09-05-2019