

http://www.premiumwines.com.br/vinho_olha.php?vin=638



Herdade do Rocim Mariana

Tinto

Denominação

Vinho Regional Alentejano

Safra

2008

Composição

Aragonês

Trincadeira

Alfrocheiro

Alicante Bouschet

Características

Corpo Médio

Beber

Sem madeira

Dados Técnicos

Colheita: Primeira semana de Setembro

Álcool: 13,0 %

Açúcar: 2,9 g/l

Acidez: 4,6 g/l

PH: 3,66

Degustação

Cor rubi, aromas muito limpos, onde se destacam bagas de bosque maduras e um ligeiro toque de cacau.

Perfil elegante e equilibrado, com boca redonda e suave, onde os taninos maduros deixam um fim de boca, que confirma a elegância dos aromas.

Harmonização

Lombo de porco com mel e mostarda

Notas e Premiações

“Mariana” foi inspirado na pitoresca história de amor que uniu a freira do convento da Conceição em Beja, Mariana Alcoforado, e o galante militar francês Cavaleiro de Chamilly, no rescaldo das lutas pela Restauração (séc. XVII), em Portugal.

Ficaram famosas as cartas de amor que Mariana escreveu ao seu amante Chamilly, publicadas em França corria o ano de 1669.

Ele, regressado à pátria, casou e foi promovido a marechal, e ela viveu em clausura até aos 83 anos, tendo ficado para a História como Soror Mariana.

Terroir

Os vinhedos estão plantadas em terreno argiloso, com produção média de 5,5 ton/ha

Elaboração

Vindima manual em caixa de plástico, com escolha em mesa vibratória antes do desengace. Fermentação em cuba de inox de pequena capacidade à temperatura de 24 °C, após maceração pelicular a frio.

O estágio decorreu em cuba durante 12 meses e em garrafa durante um mínimo de 3 meses.

*Bolinhos de bacalhau; Filé de linguado em crosta negra com risoto de camarão.
Jantar em 22/11/2012 no Pier do Victor, com a Turma dos Comunitários.*