

<http://mutante.pt/2015/11/sommelier-edition-marco-alexandre/>



### **Herdade do Rocim Sommelier Edition Marco Alexandre 2013**

Touriga Nacional, Petit Verdot e Alicante Bouschet foram as castas eleitas para o Herdade do Rocim Sommelier Edition Marco Alexandre 2013, um blend de três lotes submetidos a processos distintos realizados em adega, para criar um vinho cujo rótulo tem a assinatura do escanção do grupo Sana Hotels, Marco Alexandre, em resposta a um convite feito por Pedro Ribeiro, o enólogo da Herdade do Rocim, propriedade localizada no Baixo Alentejo, entre a Vidigueira e Cuba, e amigo do escanção há oito anos e porque “os nossos padrões de qualidade são muito idênticos”. [...]

[...] Aos entendidos na matéria, eis o procedimento: As uvas foram acondicionadas em câmara frigorífica a 6° C durante 24 hora e submetidas a desengace e ligeiro esmagamento. Os cachos de Alicante Bouschet e Touriga Nacional foram pisados a pé em lagar de pedra por 12 dias e a fermentação foi feita com leveduras indígenas e com 25% do engaço; o Petit Verdot foi sujeito a maceração pré-fermentativa a frio durante dois dias e fermentado em balseiro de carvalho francês por 15 dias a uma temperatura de 24°C. Por sua vez, o estágio decorreu em barricas de carvalho francês (75% barrica nova; 25 % barrica de segundo uso), seguido de um estágio em garrafa por um período de 6 meses antes de sair para o mercado.

*Safra 2013. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.*