



MARIANA

2016

Vinho Tinto | Red Wine

Região > Vidigueira
 Produtor > Herdade do Rocim

Enologia > Catarina Vieira
 Pedro Ribeiro

Viticultura > Catarina Vieira
 Amândio Cruz

Castas > Touriga Nacional, Alicante
 Bouschet e Trincadeira

Teor Alcoólico > 14,0% vol.
 Acidez Total > 6,000 g/dm³
 Acidez Volátil > 0,57 g/dm³
 Açúcar Residual > 3,2 g/dm³
 pH > 3,51

Region > Vidigueira · Alentejo
 Producer > Herdade do Rocim

Oenology > Catarina Vieira | Pedro Ribeiro
 Viticulture > Catarina Vieira | Amândio Cruz

Varieties > Touriga Nacional, Alicante Bouschet and
 Trincadeira

Alcohol Content > 14,0% vol.
 Total Acidity > 6,000 g/dm³
 Volatile Acidity > 0,57 g/dm³
 Residual Sugars > 3,2 g/dm³
 pH > 3,51

Descrição da Vinificação >

Vindima manual em caixas de 12 kg. Na adega, as uvas foram submetidas a uma criteriosa escolha em tapete vibratório, tendo sido desengaçadas com ligeiro esmagamento do bago. Após um período de maceração pelicular a frio, a fermentação realizou-se em pequenas cubas de inox a uma temperatura de 24°C.

Descrição do Estágio >

Seis meses em barricas de carvalho francês.

Nota de Prova >

Cor ruby profunda. Aroma exuberante a frutos vermelhos. Taninos redondos e bom volume de boca.

Vinification >

Manual harvest in 12 kg boxes. At the winery, the grapes are once again sensible triaged on a vibrating sorting table, fully destemmed and lightly crushed. After a period of cold skin maceration, the fermentation took place in small stainless tanks at a temperature of 24°C.

Aging >

Six months in french oak barrels.

Tasting Notes >

Deep ruby colour. An exuberant aroma of red berries. Round tannins and full mouthed.

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

Safra 2016. Vinhos do Alentejo em 19/09/2017. Hotel Pestana Curitiba