

HERDADE DO ROCIM

VINHO TINTO | 2015



REGIÃO: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUTOR: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURA: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

ENOLOGIA: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

CLIMA › Tipicamente mediterrânico, apresentado na sub-região 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 › Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Aragonez

As castas Alicante Bouschet e Aragonez são conduzidas em monopiano ascendente e a Touriga Nacional em LYS, sistema pluri-espacial de grande superfície foliar exposta. A orientação das linhas é Este-Oeste e as castas apresentam exposição variada: Alicante Bouschet e Aragonez (poente) e Touriga Nacional (nascente).

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,5%

Acidez Total › 5,800 g/dm³

Acidez Volátil › 0,55 g/dm³

Açúcar Residual › 2,3 g/dm³

pH › 3,54

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg. Na adega, as uvas foram submetidas a uma criteriosa selecção em tapete de escolha vibratório, tendo sido desengaçadas com um ligeiro esmagamento do bago. Após um período de 48 horas de maceração pré-fermentativa a frio, a fermentação realizou-se em balseiros de carvalho francês e em lagares, a uma temperatura controlada de cerca de 24°C, por um período de 11 dias.

ESTÁGIO › O vinho estagiou em barricas de carvalho francês, por um período de 10 meses. Após engarrafamento o vinho estagiou em garrafa por um período de seis meses.

NOTA DE PROVA › Cor ruby profunda e concentrada. Aroma de fruta preta e mineralidade bem integrada com as notas especiadas provenientes do estágio em barrica. Taninos firmes, frescura e acidez equilibrada.

 **HERDADE DO ROCIM** Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.

Safra 2013. Vinhos do Alentejo em 19/09/2017. Hotel Pestana Curitiba