

HERDADE DO ROCIM INDÍGENA

VINHO TINTO BIOLÓGICO | 2018

REGIÃO: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUTOR: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURA: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

ENOLOGIA: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

CLIMA › Tipicamente mediterrânico, na sub-região vitivinícola 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 xistosa. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

CASTAS › Alicante Bouschett em modo de produção biológico.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,0%

Acidez Total › 5,700 g/dm³

Acidez Volátil › 0,50 g/dm³

Açúcar Residual › 1,1 g/dm³

pH › 3,46

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. Fermentação em depósitos de cimento.

ESTÁGIO › Em depósito de cimento durante nove meses.

NOTA DE PROVA › Cor rubi profunda, notas de eucalipto, características da casta. Estrutura, concentração e acidez, num conjunto fresco e energético que lhe permitirão uma boa evolução em garrafa.



HERDADE DO ROCIM INDÍGENA

BIOLOGIC RED WINE | 2018



REGION: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUCER: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURE: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

WINEMAKING: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

CLIMATE › Typically mediterranean, in the winegrowing sub-region of Vidigueira, where the climatic conditions are the most temperate of Alentejo and provide an excellent microclimate for the production of quality wines.

SOIL › Poor land, predominantly of schist. Great pedological potential for the cultivation of vines and to produce excellent wines.

VARIETIES › Alicante Bouschet in organic production.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14,0%

Total Acidity › 5,700 g/dm³

Volatile Acidity › 0,50 g/dm³

Residual Sugars › 1,1 g/dm³

pH › 3,46

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes. At the winery, the grapes were once again sensibly triaged on a vibrating sorting table, fully destemmed and lightly crushed. Fermentation in concrete tanks.

AGING › Aging took place in concrete tanks, for nine months.

TASTING NOTES › Deep concentrated ruby colour, eucalyptus notes typical from the grape variety. Structure, concentration and acidity on a very fresh and energetic combination that will allow a good evolution in bottle.