GRANDE ROCIM

VINHO BRANCO | DOC RESERVA 2018

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, proprocionando um microclima óptimo à produção de vinhos de alta qualidade.

SOLOS › Pouco produtivos, de origem granítica. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

CASTAS › Arinto
A casta Arinto encontra-se conduzida em monoplano ascendente, numa parcela com ligeira exposição nascente e com a orientação das linhas sentido Este-Oeste.

PARÂMETROS ANALÍTICOS
Teor Alcoólico › 12,5%
Acidez Total › 6,300 g/dm3
Acidez Volátil › 0,48 g/dm3
Açúcar Totais › 0,7 g/dm3
pH › 2,98

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada do dia 23 de Agosto de 2018. Maceração pelicular a frio, por um período de 12 h. Início da fermentação em depósito de cimento. Finalização da fermentação em barricas de carvalho francês de 500 L.

ESTÁGIO › O vinho estagiou durante 16 meses em barricas de carvalho francês de 500 L . Estágio em garrafa por um período de 3 meses.

NOTA DE PROVA › Cor amarelo-esverdeado. Aroma de matriz mineral e especiado, denunciando o *terroir* e o estágio em barrica. Grande volume de boca, tensão, estrutura e acidez que lhe permitirão uma boa evolução em garrafa.

HERDADE DO ROCIM ALENTEJO
Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.
I037_ V2_ 30-04-2019

GRANDE ROCIM

WHITE WINE | DOC RESERVA 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 granite. Great pedological potential for the cultivation of vines and and to produce excellent wines.

VARIETIES › Arinto
The Arinto variety is trellised in the vertical shoot position, in a plot that is slightly exposed to the east, with an east/west orientation.

ANALYTIC PARAMETERS
Alcohol Content › 12,5%
Total Acidity › 6,300 g/dm3
Volatile Acidity › 0,48 g/dm3
Residual Sugars › 0,7 g/dm3
pH › 2,98

VINIFICATION › Manual harvest in 12kg boxes, during the morning of the 23rd of August. Cold skin maceration for a period of 12h. Fermentation started in concrete tanks. End of fermentation was made in 500 L french oak barrels.

AGING › The wine aged 16 months in 500 L french oak barrels. Bottle aged for a period of 3 months

TASTING NOTES › Yellow-green colour. The aroma has a mineral matrix with a spicy frame background , announcing the terroir and the barrel ageing. Very mouth filling, tension, structure and acidity that will allow a good growth in bottle.

HERDADE DO ROCIM ALENTEJO
Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.
I037_ V2_ 30-04-2019