



---

**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 ótimo 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** › Verdelho

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

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 5,200 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,23 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 1,8 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,30

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada do dia 28 de Agosto de 2019. Após um período de maceração pelicular a frio, fermentou em cuba de inox a uma temperatura controlada de 13°C, durante 18 dias.

**ESTÁGIO** › Após engarrafamento o vinho estagiou em garrafa por um período de três meses.

**NOTA DE PROVA** › Cor amarela esverdeada. Notas tropicais exuberantes. Bom volume de boca e acidez equilibrada.



---

**REGION: VIDIGUEIRA | ALENTEJO**

**PRODUCER: HERDADE DO ROCIM**

**VITICULTURE: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ**

**WINEMAKING: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO**

---

**CLIMATE** › Typically mediterranean and set in the 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 and schist. Great pedological potential for the cultivation of vines and for obtaining quality wines.

**VARIETIES** › Verdelho

The variety Verdelho 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 › 5,200 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,23 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 1,8 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,30

**VINIFICATION** › Manual harvest into 12 kg boxes, at day break on the 28th of August 2019.

After a period of cold maceration, fermentation took place in inox vats at a controlled temperature of 13°C, for 18 days.

**AGING** › Bottle aging for three months.

**TASTING NOTES** › Green golden color. Tropical notes. Good volume and balanced acidity.