

FRESH FROM AMPHORA

VINHO DE TALHA | VINHO BRANCO | 2019

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 › Perrum, Rabo de Ovelha e Manteúdo.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,0%

Acidez Total › 6,000 g/dm³

Acidez Volátil › 0,28 g/dm³

Açúcar Residual › 0,6 g/dm³

pH › 2,94

VINIFICAÇÃO › A vinificação realizou-se pelo processo tradicional, em talhas de barro, e sem controlo de temperatura. A forma ancestral de fazer o vinho de talha foi totalmente respeitada. Fermentação com leveduras indígenas da região e sem qualquer adição ou correcção dos mostos.

ESTÁGIO › Dois meses de contacto pelicular dentro da talha.

NOTA DE PROVA › Cor dourada. Nariz de perfil mineral vincado, notas florais e de terra molhada. Acidez marcante, frescura e tensão na prova.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.
I037_V2_29-01-2019

FRESH FROM AMPHORA

TALHA WINE | WHITE WINE | 2019

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 to produce excellent wines.

VARIETIES › Perrum, Rabo de Ovelha and Manteúdo.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,0%

Total Acidity › 6,000 g/dm³

Volatile Acidity › 0,28 g/dm³

Residual Sugars › 0,6 g/dm³

pH › 2,94

VINIFICATION › In clay pots and with no temperature control. The ancestral way to make such wine was fully respected. Fermentation took place using indigenous yeasts and with no addition or correction of must.

AGING › Two months of skin contact inside the amphora.

TASTING NOTES › Golden colour. On the nose is quite mineral with floral and earthy notes. Remarkable acidity, refreshing and tense taste.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

