

# HERDADE DO ROCIM

## VINHO BRANCO | 2020



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** › Antão Vaz, Arinto e Viosinho.

As castas Antão Vaz, Arinto e Viosinho encontram-se conduzidas em monopiano ascendente, numa parcela com ligeira exposição nascente e com a orientação das linhas sentido Este-Oeste.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,0%

Acidez Total › 5,600 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,18 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 1,2 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,21

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada dos dias 17 e 18 de Agosto de 2020. Após um período de maceração pelicular a frio, fermentou em cuba de inox, a uma temperatura controlada de 14,5°C, durante 21 dias.

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

**NOTA DE PROVA** › Cor esverdeada. Aroma mineral e cítrico. Frescura e complexidade que revelam o *terroir* que lhe deu origem.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
I037\_V2\_21\_12\_2018

# HERDADE DO ROCIM

## WHITE WINE | 2020



**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 excellent wines.

**VARIETIES** › Antão Vaz, Arinto and Viosinho

The varieties Antão Vaz, Arinto and Viosinho are 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 › 12,0%

Total Acidity › 5,600 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,18 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 1,2 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,21

**VINIFICATION** › Manual harvest into 12 kg boxes at day break on the 17th and 18th of August 2020. After a period of cold maceration, fermentation took place in inox vats at a controlled temperature of 14,5°C for 21 days.

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

**TASTING NOTES** › Greenish in colour. Mineral and citric aroma. A freshness and complexity that reveal the grapes original *terroir*.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
I037\_V2\_21\_12\_2018