

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alves & Vieira Tinto Reserva 2018
Vinícola	Herdade do Rocim
Safra	2018
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	7 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma das vinícolas alentejanas que se destacou aqui na VinumDay foi a Herdade do Rocim!

A empresa impressiona tanto pela beleza da sua arquitetura quanto pela qualidade dos seus vinhos. Desde a inauguração da adega em 2007, o trabalho do enólogo e administrador Pedro Ribeiro tem sido imprimir aos rótulos da Rocim a filosofia da sustentabilidade nos processos de criação e elaboração, acrescentando valor à comunidade em que a propriedade se encontra.

Localizada a cerca de 50 quilômetros ao sul de Évora, entre o Alto e o Baixo Alentejo – área vitivinícola portuguesa conhecida como a Falha da Vidigueira, a vinícola tira proveito de um acidente geológico natural que confere à região um atípico clima temperado. São 70 hectares de vinhedos, sendo 53 destinados a castas tintas, cultivados em solos pobres de composição granítica-xistosa, respeitando princípios de produção orgânica, em sintonia com a filosofia de mínima intervenção humana em todos os processos de produção, visando a mais sincera expressão do terroir.

Alves & Vieira é um projeto assinado por Catarina Vieira e Pedro Ribeiro que homenageia as famílias dos pais de Catarina. Seu pai, José Ribeiro Vieira, falecido em 2012, foi um grande nome do meio político e civil português, sendo lembrado, principalmente, pelo Grupo Movicortes, o qual foi fundador e diretor.

O Alves & Vieira Tinto Reserva 2018 é um corte de Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Petit Verdot, vinificado tradicionalmente sob a tutela de Catarina e Pedro, com um estágio de 7 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como amora, cereja e ameixa, acompanhadas de notas de especiarias doces, chocolate ao leite, pimenta-preta e gostosos toques refrescantes de eucalipto e levemente amadeirados

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

harmonioso, com taninos finos e polidos em sintonia com uma acidez bem dosada e salivante. Daqueles vinhos que a garrafa esvazia e você nem nota

CARNES



QUEIJOS



DA TERRA



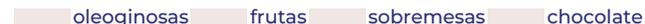
AMIDOS



TEMPEROS



DOCES





CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação

