

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Herdade do Rocim Mariana Tinto 2022
Vinícola	Herdade do Rocim
Safra	2022
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	30 minutos
Premiações	91 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Perfeito representante de seu *terroir*, impressiona por entregar uma qualidade muito superior ao que seu preço de mercado sugere.

O Mariana Tinto é elaborado pela Herdade do Rocim, um projeto idealizado no início dos anos 2000 por José Ribeiro Vieira.

A vinícola está situada entre o Alto e Baixo Alentejo, em uma área conhecida como Falha da Vidigueira. São 70 hectares de vinhedos sobre solos pobres, de composição granítica-xistosa, em um atípico clima temperado.

Com a linha Mariana, a Herdade do Rocim presta homenagem à história do clássico literário As Cartas Portuguesas, romance sobre a história da freira Mariana Alcoforado.

Do Convento da Conceição de Beja, onde vivia enclausurada, a noviça escreveu cinco cartas a um jovem soldado francês que chegou à cidade com seu regimento, na Guerra da Reparação, e por quem se apaixonou. Acredita-se que sua obra antecipou o movimento literário romântico europeu e inspirou diversos autores, impressionados pelo retrato íntimo e amargurado. Da adega do Rocim, é possível avistar a torre do convento.

Esta safra 2022 do vinho, é representada por um *assemblage* 40% Touriga Nacional, 30% Aragonez, 20% Alicante Bouschet e 10% Trincadeira, e conta com 6 meses de estágio em barricas francesas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, escoltadas por notas cravo, canela em pau, chocolate amargo, raspa de laranja e violetas

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

em boca, confirma o viés da fruta, que vem acompanhada de uma acidez salivante e taninos arredondados; finaliza fresco e levemente mineral, com elevada persistência de sabor

CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno
 cordeiro  gado  caça  curada

QUEIJOS

 frescos  moles  médios  duros

DA TERRA

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

AMIDOS

 massas  risotos  polenta  tubérculos

TEMPEROS

 pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

DOCES

 oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate

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



CULINÁRIA

