

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rocim Mariana Tinto 2020
Vinícola	Herdade do Rocim
Safra	2020
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	40% Touriga Nacional, 30% Aragonez, 20% Alicante Bouschet e 10% Trincadeira
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“O Alentejo em uma taça!” – curadoria VinumDay.

Perfeito representante de seu terroir, o Rocim Mariana Tinto impressiona também por entregar uma qualidade muito superior ao que seu preço de mercado sugere.

É elaborado pela jovem vinícola Herdade do Rocim, projeto idealizado no início dos anos 2000 por José Ribeiro Vieira, cuja planta foi finalmente inaugurada em 2007 pelo enólogo e administrador Pedro Ribeiro, genro de José. A empresa está situada entre o Alto e Baixo Alentejo, em uma área vitivinícola conhecida como a Falha da Vidigueira, que proporciona à região um atípico clima temperado. São 70 hectares de vinhedos, sendo 53 destinados às 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.

Com o seu Mariana, a Herdade do Rocim homenageia a freira Mariana Alcoforado, que do Convento da Conceição, em Beja, onde vivia enclausurada, escreveu cinco cartas a um jovem soldado francês que chegara à cidade com seu regimento quando da Guerra da Reparação, e por quem se apaixonara e esperava retorno. Diz-se que sua obra antecipou o movimento literário romântico europeu e inspirou diversos autores, impressionados pelo retrato íntimo e amargurado da noviça.

A safra 2019 dá continuidade no assemblage composto por 40% de Touriga Nacional, 30% de Aragonez, 20% de Alicante Bouschet e 10% de Trincadeira, vinificado com maestria por Pedro Ribeiro e sua esposa,

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo e translúcido

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, escoltadas por notas de especiarias doces, como a noz-moscada, além de um toque abaunilhado proveniente de sua passagem por carvalho francês

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

em boca confirma o viés da fruta, que vem acompanhada de uma acidez gostosa e taninos arredondados, e uma leve nuance de chocolate. Finaliza fresco e levemente mineral, com boa persistência. Um vinho redondo e sem arestas, com a personalidade e passaporte carimbado do Alentejo

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

a também enóloga Catarina Vieira, onde o vinho realiza um breve estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês, visando agregar estrutura e complexidade ao blend, sem deixar de priorizar seu caráter frutado.