

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Rocim Mariana Tinto 2020
<b>Vinícola</b>	Herdade do Rocim
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Alentejo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	6 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## 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 à 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, a também enóloga Catarina Vieira, onde o vinho realiza um breve estágio de 6 meses em barricas de

## 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

carvalho francês, visando agregar estrutura e complexidade ao blend, sem deixar de priorizar seu caráter frutado.