

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rocim Mariana Tinto 2024
Vinícola	Herdade do Rocim
Safra	2024
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	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	

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 é consiste em um assemblage de Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira. A maturação foi de 6 meses em barricas francesas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

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



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
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



CULINÁRIA

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