

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Rocim Mariana Tinto 2024

Vinícola Herdade do Rocim

Safra 2024

Portugal País

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**

#### TAÇA







### 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 **DESCRIÇÃO** Análise visual vermelho rubi intenso **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário terciário Análise olfativa frutas vermelhas e negras maduras, escoltadas por DESCRIÇÃO notas cravo, canela em pau, chocolate amargo, raspas de laranja e violetas INTENSIDADE **DOCURA ACIDEZ** TANINO Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** curta em boca, confirma o viés da fruta, que vem DESCRIÇÃO acompanhada de uma acidez salivante e taninos arredondados: finaliza fresco e levemente mineral. com elevada persistência de sabor peixe crustáceo ave suíno



DESCRICÃO 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