

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rocim Vale do Rocim 2019
Vinícola	Herdade do Rocim
Safra	2019
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Touriga Franca
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em barrica de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	91 pts Revista Adegas

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vale do Rocim é mais um rótulo esplêndido da Herdade do Rocim. A jovem vinícola, idealizada e reestruturada no início dos anos 2000, foi inaugurada somente em 2007, estando situada na parte meridional do Alentejo, mais precisamente em uma área vitivinícola conhecida como a Falha da Vidigueira. Este acidente geográfico marca a divisão entre o Alto e Baixo Alentejo, proporcionando um atípico clima temperado.

São 70 hectares de vinhedos, dos quais 53 são destinados às castas tintas. O solo é pobre, de composição granítica-xistosa, e a produção que respeita os princípios sustentáveis está em sintonia com uma filosofia de baixa intervenção humana, visando a mais sincera expressão do *terroir*.

Por isso, apesar de as uvas serem colhidas a mão e passarem por uma seleção nos vinhedos, passam por uma nova seleção na adega, a fim de garantir a qualidade do vinho final. Este exemplar, elaborado com as castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Touriga Franca, foi vinificado com leveduras selvagens e, para exaltar as características das castas e do *terroir*, passou por um breve estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês de maiores dimensões.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas do bosque maduras (cereja, framboesa, amora, cassis), flores vermelhas, especiarias adocicadas (cravo) e nuances de apimentadas

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

saboroso e envolvente, tem taninos robustos e uma acidez refrescante; as notas de amora e cassis se destacam, permanecendo em seu gostoso fim de boca

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