



HERDADE DA
ROCHA



HERDADE DA ROCHA RESERVA TINTO

Produtor / Producer Herdade da Rocha

Classificação / Appellation IG Alentejano

Ano / Harvest 2018

Enólogo João Silva e Sousa



Castas / Grape Varieties: Alicante Bouschet e Syrah

Vinhas / Vineyards: No Crato, concelho de Portalegre junto à Serra de São Mamede.

// Vineyards planted in crato a small town in the sub-region of Portalegre near the São Mamede Mountain.

Vinificação / Vinification Method: Desengace e esmagamento, fermentação em cubas de inox a 24°C. durante 6 a 7 dias. Maceração pós-fermentativa que pode chegar a 2 meses. Estágio de 12 meses em barricas de 2° e 3° ano. // Destemming and crushing, fermentation in stainless steel vats at 24°C. for 6 to 7 days. Post fermentative maceration that can take up to 2 months.

Estágio / Aging: Estágio de 12 meses em barricas de 2° e 3° ano. // Aged for 12 months in 2nd and 3rd year French oak barrels.



Notas de Prova / Tasting notes:

Cor / Colour: Cor granada / Ruby

Aroma: Complexo de fruta vermelha e especiarias. // Complex aroma of matured red fruits and spices.

Boca / Mouth: Paladar encorpado e com boa estrutura, final longo e persistente. Fresco e persistente. // Full-bodied palate with good structure. Long and persistente finish.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by volume: 15%



Acompanha / Food

Aperitivos, queijo curado e carnes condimentadas, acompanha também massas com molhos // Ideal as an aperitif, with cured cheese and spiced meats as well as with pasta with sauces.



Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5600701237054

Contém sulfitos / Contains sulfites