



VINHA DA ROCA TINTO

O Vinha da Roca Tinto 2024 é um vinho meticulosamente elaborado que revela a harmonia de três castas clássicas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Castelão. Este lote reflete o terroir singular da nossa propriedade, onde a influência da costa atlântica lhe confere um caráter profundo, mas acessível, com notas de frutos vermelhos maduros, nuances subtis de fumado e uma estrutura fresca e elegante.

INFORMAÇÕES ESSENCIAIS

Tipo de Vinho: Tinto

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Castelão

Colheita: 2024

País, região: Portugal, Colares (Lisboa)

Clima: Atlântico

Tipo de solo: Litólicos não húmicos de granitos e sienitos com textura argilo-arenosa fina

Teor alcoólico: 13.5%

Acidez total: 5.5 g/L

pH: 3.57

Açúcar residual: 3.6 g/L

NOTAS DE PROVA

Aroma:

Cor rubi profunda, com um perfil envolvente de frutos vermelhos bem maduros, elegantemente complementado por subtis notas de fumado.

Boca:

Entrada notavelmente macia, equilibrada por taninos firmes, mas distintos. É marcado por uma estrutura fresca e elegante, com nuances salinas tipicamente atlânticas que revelam a sua origem marítima singular.

Final:

Um final longo, persistente e harmonioso.

HARMONIZAÇÃO

Um vinho versátil, ideal para acompanhar pratos que complementam os seus taninos firmes e notas fumadas, tais como carnes grelhadas ou assadas, caça, pato, charcutaria, pratos de cogumelos e queijos curados ou semicurados.

VINHA & TERROIR

Nascido em Colares, no extremo ocidental de Portugal, este vinho reflete a frescura e o caráter de um terroir de forte influência atlântica. O clima costeiro da região confere ao vinho uma estrutura viva e uma tensão natural, enquanto os solos únicos da propriedade contribuem para a sua profundidade, frescura e um elegante identidade.

VINIFICAÇÃO

Após vindima manual e desengace total, as uvas passam por uma maceração pré-fermentativa a frio durante três dias para extrair suavemente a cor e os aromas primários da fruta. Segue-se a fermentação alcoólica a temperatura controlada em cubas de aço inoxidável, com duas remontagens diárias para alcançar uma extração equilibrada dos taninos.

Após uma semana de maceração pós-fermentativa, o vinho é prensado e realiza a fermentação malolática em cubas de aço inoxidável, preservando, assim, o seu caráter fresco e atlântico. Por fim, 25% do lote estagia em barricas de carvalho francês, o que acrescenta complexidade e uma textura aveludada ao lote final, sem se sobrepor ao seu perfil característico de fruta vermelha madura e às suas nuances salinas.

EMBALAGEM

Logística: Código EAN 5 600154 771600. Embalado em caixas de 6 garrafas (Configuração da paleta: 11 caixas por fiada, 9 fiadas, 99 caixas por paleta).