



OLHO DE MOCHO RESERVA 2016

Vinho Branco | White Wine

Região > Vidigueira | Alentejo
Produtor > Herdade do Rocim

Enologia > Catarina Vieira
Pedro Ribeiro

Viticultura > Catarina Vieira
Amândio Cruz

Castas > Antão Vaz
Teor Alcoólico > 13,0 % vol.
Acidez Total > 5,700 g/dm³
Acidez Volátil > 0,38 g/dm³
Açúcar Residual > 1,00 g/dm³
pH > 3,27

Region > Vidigueira | Alentejo
Producer > Herdade do Rocim

Oenology > Catarina Vieira | Pedro Ribeiro
Viticulture > Catarina Vieira | Amândio Cruz

Varieties > Antão Vaz
Alcohol Content > 13,0% vol.
Total Acidity > 5,700 g/dm³
Volatile Acidity > 0,38 g/dm³
Residual Sugars > 1,00 g/dm³
pH > 3,27

Descrição da Vinificação >

Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada dos dias 01 e 02 de Setembro de 2016. Após um período de 12h de maceração pelicular a frio, o vinho fermentou em barricas de carvalho francês, por um período de 22 dias, a uma temperatura controlada.

No final da fermentação o vinho foi submetido a uma *batonnage* diária durante cinco meses.

Descrição do Estágio >

O vinho estagiou durante quatro meses em garrafa.

Nota de Prova >

Cor citrina, aromas de vincada mineralidade com nuances de pederneira. Boca preenchida, com excelente acidez a proporcionar frescura intensa; untuosidade relevante e estrutura final com longevidade.

Vinification >

Manual harvest into 12 kg crates in the early hours of the 1st and 2nd September 2016. After 12-hour cold pellicular maceration, fermentation lasted 22 days at a controlled temperature in new french oak barrels. After the fermentation period, the wine underwent a daily *batonnage* for a period of five months.

Aging >

The wine aged four months in bottle.

Tasting Notes >

Citrine in colour with a strong aroma of minerality and hints of flint. Full mouth, with excellent acidity providing an intense freshness; a relevant unctuosness with a long, structured ending.