

OLHO DE MOCHO

VINHO BRANCO | RESERVA 2017

REGIÃO: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUTOR: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURA: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

ENOLOGIA: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO



CLIMA › Tipicamente mediterrânico, na sub-região vitivinícola da Vidigueira onde as condições climáticas são as mais temperadas do Alentejo, proporcionando um microclima ótimo à produção de vinhos de alta qualidade.

SOLOS › Pouco produtivos, de origem granítica e xistosa. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

CASTAS › Antão Vaz

A casta Antão Vaz encontra-se conduzida em monopiano ascendente, numa parcela com ligeira exposição nascente e com a orientação das linhas no sentido Este-Oeste.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 6,400 g/dm³

Acidez Volátil › 0,30 g/dm³

Açúcar Residual › 1,0 g/dm³

pH › 3,20

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada dos dias 23 e 24 de Agosto de 2017. Após um período de 12h de maceração pelicular a frio, o vinho fermentou em barricas de carvalho francês, por um período de 21 dias, a uma temperatura controlada. No final da fermentação o vinho foi submetido a uma *battonage* diária durante cinco meses.

ESTÁGIO › O vinho estagiou quatro meses em garrafa.

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

OLHO DE MOCHO

WHITE WINE | RESERVA 2017



REGION: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUCER: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURE: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

WINEMAKING: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

CLIMATE › Typically mediterranean, in the winegrowing sub-region of Vidigueira, where the climatic conditions are the most temperate of Alentejo and provide an excellent microclimate for the production of quality wines.

SOIL › Poor land, predominantly of granite and schist. Great pedological potential for the cultivation of vines and to produce quality wines.

VARIETIES › Antão Vaz

The variety Antão Vaz is trellised in the vertical shoot position, in a plot that is slightly exposed to the east, with an east/ west orientation.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,5%

Total Acidity › 6,400 g/dm³

Volatile Acidity › 0,30 g/dm³

Residual Sugars › 1,0 g/dm³

pH › 3,20

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg crates in the early hours of the 23th and 24th of August 2017. After 12-hour cold pellicular maceration, fermentation lasted 21 days at a controlled temperature in new french oak barrels. After the fermentation period, the wine underwent a daily *battonage* 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.