

OLHO DE MOCHO

VINHO TINTO | RESERVA 2015



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 › Alicante Bouschet, Tinta Miúda e Petit Verdot

As castas Alicante Bouschet, Tinta Miúda e Petit Verdot são conduzidas em monopiano vertical. A orientação das linhas é Este-Oeste e a exposição das castas a poente.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,5%

Acidez Total › 6,000 g/dm³

Acidez Volátil › 0,58 g/dm³

Açúcar Residual › 1,0 g/dm³

pH › 3,49

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg, no dia 15 de Setembro para a Alicante Bouschet, 19 de Setembro para a Petit Verdot e 28 de Setembro para a Tinta Miúda. Após passagem pela câmara de frio, as uvas foram submetidas a uma criteriosa selecção em tapete de escolha vibratório, seguindo-se o desengace total e o esmagamento, muito ligeiro, do bago. A fermentação das castas ocorreu de forma separada, em balseiro de carvalho francês em lagar de pisa manual, a temperaturas controladas, por um período de 11 dias.

ESTÁGIO › Estágio em barricas de carvalho francês por um período de 16 meses.

NOTA DE PROVA › Cor rubi profunda e concentrada. Fruta preta bem madura. Notas de tabaco, especiarias e menta. Boca elegante e estruturada. Taninos firmes, austeridade e frescura. Final longo e persistente.

OLHO DE MOCHO

RED WINE | RESERVA 2015



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 excellent wines.

VARIETIES › Alicante Bouschet, Tinta Miúda and Petit Verdot

The varieties Alicante Bouschet, Tinta Miúda and Petit Verdot and are trellised in the vertical shoot position. The rows have an east/west orientation with the grape varieties at same exposures: west.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14,5%

Total Acidity › 6,000 g/dm³

Volatile Acidity › 0,58 g/dm³

Residual Sugars › 1,0 g/dm³

pH › 3,49

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes, on the 15th of September for Alicante Bouschet, 19th of September for Petit Verdot and 28th of September for Tinta Miúda. After a short period inside a refrigeration chamber, the grapes were once again meticulously triaged on a vibrating sorting table, before being fully destemmed and lightly crushed. The fermentation of the grape varieties occurred separately, in french oak barrels at a controlled temperature, for 11 days.

AGING › Aging took place in french oak barrels for 16 months.

TASTING NOTES › Deep, concentrated ruby colour. Very rich dark fruit. Hints of tobacco, spices and mint with an elegant structured mouth. Firm tanins, austerity and freshness, with a long and persistent finish.