

# OLHO DE MOCHO

## VINHO TINTO | SINGLE VINEYARD | RESERVA 2016

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 óptimo 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 e Trincadeira

A orientação das linhas é Este-Oeste e a exposição das castas a poente.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,0%

Acidez Total › 6,200 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,65 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 0,9 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,46

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg, no dia 08 de Setembro para a Alicante Bouschet e Trincadeira. 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. Fermentação em cuba de cimento, a temperatura controlada, por um período de 11 dias.

**ESTÁGIO** › Estágio em barricas 500 L de carvalho francês por um período de 16 meses.

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



# OLHO DE MOCHO

## RED WINE | SINGLE VINEYARD | RESERVA 2016

REGIÃO: VIDIGUEIRA | ALENTEJO

PRODUTOR: HERDADE DO ROCIM

VITICULTURA: CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

ENOLOGIA: 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 and Trincadeira

The rows have an east/west orientation with the grape varieties at same exposures: west.

### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14,0%

Total Acidity › 6,200 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,65 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 0,9 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,46

**VINIFICATION** › Manual harvest into 12 kg boxes, on the 08th of September for Alicante Bouschet and Trincadeira. 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. Fermentation in concrete tanks, at a controlled temperature, for 11 days.

**AGING** › Aged in 500 L 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.

