

OLHO DE MOCHO

VINHO BRANCO | SINGLE VINEYARD

DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA | RESERVA 2021

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, franco-arenosos de origem granítica. 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 numa vinha velha, numa parcela com ligeira exposição nascente e com a orientação das linhas no sentido Norte-Sul.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 6,800 g/dm³

Acidez Volátil › 0,37 g/dm³

Açúcar Residual › 0,8 g/dm³

pH › 3,01

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada do dia 26 de Agosto de 2021. Após um período de 24h de maceração pelicular a frio, a fermentação realizou-se em barricas de 500 L de carvalho francês e em depósito de cimento, por um período de 21 dias a uma temperatura controlada. No final da fermentação o vinho foi submetido a uma *battonage* diária.

ESTÁGIO › Estágio em barrica de carvalho francês por um período de nove meses.

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.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.

I037_V2_18-05-2018

OLHO DE MOCHO

WHITE WINE | SINGLE VINEYARD

DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA | RESERVA 2021

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, sandy loam soils of granitic origin. Great pedological potential for the cultivation of vines and to produce quality wines.

VARIETIES › Antão Vaz

The variety Antão Vaz is trellised in an old vineyard, in a plot that is slightly exposed to the east, with a north-south orientation.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,5%

Total Acidity › 6,800 g/dm³

Volatile Acidity › 0,37 g/dm³

Residual Sugars › 0,8 g/dm³

pH › 3,01

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes in the early hours of the 26th of August 2021. After a 24h period of cold skin maceration, fermentation took place in 500 L french oak barrels and concrete tanks for a period of 21 days at a controlled temperature. After fermentation period, the wine underwent a daily battonage.

AGING › Aged in 500 L french oak barrel for a period of nine months.

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.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.

I037_V2_18-05-2018