

OLHO DE MOCHO

VINHO ROSÉ | SINGLE VINEYARD | 2022



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, franco-arenosos e de origem granítica. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

CASTAS › Trincadeira

A casta Trincadeira encontra-se conduzida numa parcela com ligeira exposição a poente e com a orientação das linhas no sentido Este-Oeste.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 5,200 g/dm³

Acidez Volátil › 0,25 g/dm³

Açúcar Residual › 0,6 g/dm³

pH › 3,11

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada do dia 25 Agosto de 2022. Criteriosa escolha em tapete vibratório, com ligeiro esmagamento do bago aquando do desengace. Vinificação em bica aberta após clarificação estática por frio. A fermentação ocorreu em barricas de 500 L de carvalho francês por um período de 23 dias, a uma temperatura controlada de 16°C.

ESTÁGIO › Estágio de seis meses em barricas de 500 L de carvalho francês.

NOTA DE PROVA › Cor salmão. Nariz de carácter mineral com nuances florais e também vegetais típicas da casta, alguma especiaria e complexidade do estágio em barrica num conjunto coeso e de boa definição. Boca ampla, profunda e de frescura assinalável.

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

ROSE WINE | SINGLE VINEYARD | 2022

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 › Trincadeira

The variety Trincadeira is trellised in a plot that is slightly exposed to the east. The rows have an east/west orientation.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,5%

Total Acidity › 5,200 g/dm³

Volatile Acidity › 0,25 g/dm³

Residual Sugars › 0,6 g/dm³

pH › 3,11

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes in the early hours of the 25rd of August 2022.

The grapes were meticulously selected on a vibrating sorting table, with slight crushing of the berries during destemming. Free run juice vinification right after a static cold clarification.

Fermentation took place in 500 L french oak barrels for a period of 23 days at a controlled temperature of 16°C.

AGING › Aged for six months in 500 L french oak barrels.

TASTING NOTES › Salmon colour. Mineral character in the nose with floral hints and vegetable notes typical from this variety, some spices and oak aging complexity. Wide palate, deep, with remarkable freshness.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

