

OLHO DE MOCHO

VINHO TINTO | SINGLE VINEYARD | 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 › 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 › 5,700 g/dm³

Acidez Volátil › 0,65 g/dm³

Açúcar Residual › 0,7 g/dm³

pH › 3,55

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg, no dia 11 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 rubi 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 2017

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 › 5,700 g/dm³

Volatile Acidity › 0,65 g/dm³

Residual Sugars › 0,7 g/dm³

pH › 3,55

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes, on the 11th 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.