

OLHO DE MOCHO

VINHO TINTO | 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 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 › 14,5%

Acidez Total › 5,700 g/dm³

Acidez Volátil › 0,58 g/dm³

Açúcar Residual › 1,2 g/dm³

pH › 3,51

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg, no dia 17 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, seguindo-se o desengace total e o esmagamento, muito ligeiro, do bago. Fermentação em cuba de cimento, a temperatura controlada, por um período de 12 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 rmes, austeridade e frescura. Final longo e persistente.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

OLHO DE MOCHO

RED 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 conditions are the most mild in Alentejo and provide an excellent microclimate for the production of quality wines.

SOIL › Poor soils, predominantly of granite and schist. Great pedological potential to grow 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 › 14,5%

Total Acidity › 5,700 g/dm³

Volatile Acidity › 0,58 g/dm³

Residual Sugars › 1,2 g/dm³

pH › 3,51

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg boxes, on the 17th of September for Alicante Bouschet and Trincadeira. After a short period inside a refrigerated 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 12 days.

AGING › Aged in 500 L french oak barrels for 16 months.

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

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

