OLHO DE MOCHO

VINHO BRANCO | SINGLE VINEYARD | RESERVA 2018

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, proprocionando 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 › Antão Vaz
A casta Antão Vaz encontra-se conduzida em monoplano ascendente, numa parcela com ligeira exposição nascente e com a orientação das linhas no sentido Este-Oeste.

PARÂMETROS ANALÍTICOS
Teor Alcoólico › 12,5%
Acidez Total › 6,100 g/dm3
Acidez Volátil › 0,29 g/dm3
Açúcar Residual › 0,4 g/dm3
pH › 3,12

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada dos dias 26 e 27 de Agosto de 2018. Após um período de 12h de maceração pelicular a frio, o vinho fermentou em barricas de carvalho francês e em depósitos de cimento, por um período de 21 dias, a uma temperatura controlada. No final da fermentação o vinho foi submetido a uma *battonage* diária durante cinco meses.

ESTÁGIO › O vinho estagiou três meses em garrafa.

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.

HERDADE DO ROCIM ALENTEJO
Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.
I037_ V2_ 23-01-2018

OLHO DE MOCHO

WHITE WINE | SINGLE VINEYARD | RESERVA 2018

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, predominantly of granite and schist. Great pedological potential for the cultivation of vines and to produce quality wines.

VARIETIES › Antão Vaz
The variety Antão Vaz is trellised in the vertical shoot position, in a plot that is slightly exposed to the east, with an east/ west orientation.

ANALYTIC PARAMETERS
Alcohol Content › 12,5%
Total Acidity › 6,100 g/dm3
Volatile Acidity › 0,29 g/dm3
Residual Sugars › 0,4 g/dm3
pH › 3,12

VINIFICATION › Manual harvest into 12 kg crates in the early hours of the 26th and 27th of August 2018. After 12-hour cold pellicular maceration, fermentation lasted 21 days at a controlled temperature in new french oak barrels and concrete tanks. After the fermentation period, the wine underwent a daily *battonage* for a period of five months.

AGING › The wine aged three months in bottle.

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.

HERDADE DO ROCIM ALENTEJO
Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.
I037_ V2_ 23-01-2018